



Шоколадный крем

Krem Şokola



1 литр молока
1 стакан сахара
2 ст.л. рисовой муки
2 ст.л. пшеничного крахмала
2 ст.л. какао
1 ст.л. орехового крема с какао
40 гр. шоколада
1 пакет ванилина

- # В кастрюлю налить молоко. Добавить сахар, крахмал, рисовую муку и какао. Все хорошо перемешать.
- # Затем добавить поломанный на кусочки шоколад.
- # Поставить на средний огонь, и постоянно помешивая венчиком варить до готовности.
- # В конце добавить ванилин и снять с огня.
- # Помешивать несколько минут, затем разлить по чашкам. (Разливать лучше подняв на некоторое расстояние от чашки).
- # Поставить в холодильник на 2 часа, затем подавать украсив кокосовой стружкой.

В крем также можно добавить яичный желток и слив. масло.