



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

## **Krem czekoladowy z truskawkami**

Polane sosem truskawkowym brzmi wybornie.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- czekolada mleczna, 150 g
- czekolada gorzka, 150 g
- śmietanka kremowa, 500 ml
- masło, 7 dag
- cukier, 3 łyżk.
- truskawka, 15 szt.
- sok z cytryny, 1 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Czekoladę i masło stopić w kąpielii wodnej, wymieszać i wystudzić. Kremówkę ubić na sztywno. Ja zawsze prócz samej śmietany, do lodówki wkładam i miskę, w której będzie ona ubita. Zawsze się sprawdza, czyli zawsze się ubija. Ubitą śmietanę stopniowo dodawać do czekolady, za każdym razem dokładnie mieszając. Keksówkę posmarować w kilku miejscach margaryną, wyłożyć folią spożywczą i wylać połowę kremu czekoladowego. Truskawki delikatnie umyć i jeszcze delikatniej osuszyć. 15 dag pokroić na małe kawałki, wyłożyć rozsypując na kremie w formie i przykryć pozostałym kremem. Przykryć całość folią spożywczą i odstawić na minimum 4 godziny do lodówki. Można na całą noc. Tuż przed podaniem zmiksować resztę truskawek z cukrem i sokiem cytrynowym na gładką masę. Krem wyjąć z formy, pokroić na plastry i podawać z sosem truskawkowym

