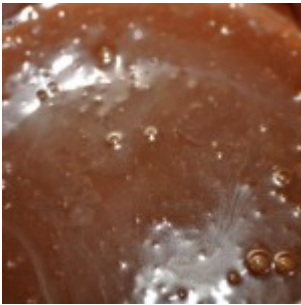


# Cremă de ciocolată cu gelatină



## Ingrediente crema de ciocolata

- 20 grame zahar
- 150 ml frisca lichida
- 80 grame ciocolata neagra
- 80 grame unt
- 4 grame gelatina
- o lingurita de esenta de vanilie

## Preparare crema de ciocolata

Intr-un vas se pune gelatina la hidratat cu putina apa.

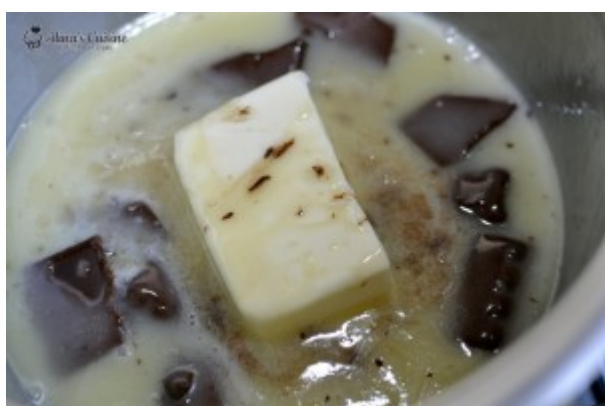
Intr-o cratita amestecam zaharul cu frisca lichida si le punem la fiert amestecand des.



Cand compozitia ajunge la punctul de fierbere se da focul mic si se continua fierberea pentru inca 6 minute, amestecand continuu.

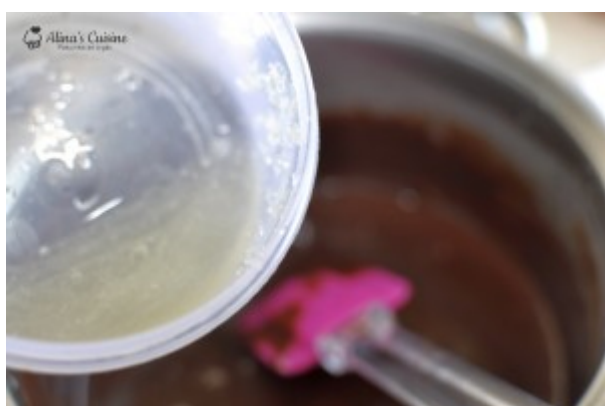


Se da jos de pe foc si se adauga ciocolata rupta bucati si untul. Adaugam si vanilia si omogenizam.

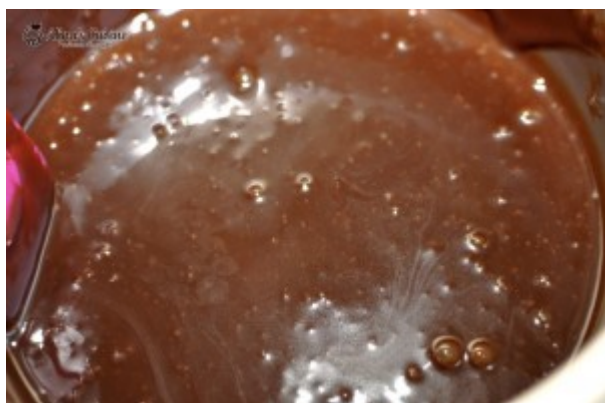




Topim gelatina cateva secunde la microunde sau pe baie de aburi si o adaugam in crema.



Se lasa la racit amestecand la un interval de 5 minute, pana cand se raceste complet.



Pe masura ce se va raci, crema va incepe sa se ingroase.