Krem sułtański

czas przygotowania: **20 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

KREM CZEKOLADOWY:

- Krem czekoladowy Gellwe - 1 opakowanie
- zimne mleko - 300 ml
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 1 łyżka

MASA ŚMIETANOWA:

- śmietanka 30 % - 400 ml
- cukier puder - 2 łyżki
- Śmietanex Gellwe - 1 opakowanie

DODATKOWO:

- rodzynki - 5 łyżek
- herbata - 1/2 szklanki
- rum - 50 ml
- małe bezy - kilka sztuk
- biszkopty - kilka sztuk
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - do oprószenia
- orzechy włoskie - garść

Sposób przygotowania

1. Rodzynki namocz w rumie.

2. Cukier puder wymieszaj ze Śmietanexem. Schłodzoną śmietankę lekko ubij, dodaj cukier puder i ubij na sztywno. Schłodzone mleko ubij z kremem w proszku na puszystą masę.

   Pod koniec ubijania dodaj kakao.

3. Na dno pucharków wyłóż połowę pokruszonych bez. Następnie kładź warstwami krem czekoladowy, bitą śmietanę, osączone rodzynki i ponownie krem, śmietanę i rodzynki.

4. Wierzch udekoruj resztą bezików, biszkoptami i posiekanymi orzeszkami. Oprósz kakao.

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Krem sułtański

Krem czekoladowy

Pyszny krem czekoladowy do ciast. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 140 g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g