



Продукти:

100 гр течен шоколад
100 гр крема сирене/извара, рикота/
50 мл пр.мляко
4 гр желатин/1/2 с.л./
25 мл ром, шоколадов ликьор/портокалов сок/
200 мл сметана 33%

Начин на приготвяне:

Залейте желатина с млякото, оставете да набъбне/10-15 минути/ и нагрейте до разтварянето му в микровълнова/30 сек. на максимум/ или на водна баня, при непрекъснато бъркане, без да завира.

Смесете течния шоколад и крема сиренето с алкохола/портокаловия сок/.

Към тях на тънка струйка прибавете горещия желатин, разбъркайте до хомогенност.

Разбийте сметаната и я прибавете постепенно към сместа.

Охладете във формички по избор.