

## Błyskawiczne „eklerki” z kremem czekoladowym na bourbonie



10 porcji



20 minut



z  
bourbonem

### Składniki

Liczba porcji: 10

- 20 podłużnych biszkoptów Savoirdi (jak do tiramisu)
- 120 g schłodzonej śmietany 36%
- 200 g schłodzonego serka mascarpone
- 4 łyżeczki cukru pudru
- 1 łyżka bourbona
- 75 g czekolady deserowej lub gorzkiej
- 1 łyżeczka masła

borówki amerykańskie do dekoracji



### PRZYGOTOWANIE:

1. Czekoladę połamać i rozpuścić w kąpieli wodnej razem z masłem. Na koniec wmieszać bourbon.
2. Schłodzoną śmietanę i mascarpone utrzeć z cukrem na gęstą masę, po czym dodać 2/3

rozpuszczonej czekolady. Krem przełożyć do rękawa cukierniczego.

3. Na 10 biszkoptach wycisnąć krem czekoladowy, po czym przykryć pozostałymi ciastkami.

Wierzch udekorować resztą roztopionej czekolady oraz borówkami. Przechowywać w lodówce.

**Sprawdź też!** [Słodka chwila we dwoje. Najlepsze desery z czekoladą](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu:

<https://kuchniadladoroslych.pl/blyskawiczne-eklerki-z-kremem-czekoladowym-na-bourbonie/>