

## Krem czekoladowo-kawowy z bourbonem



4 porcje



25 minut +  
oczekiwanie



z  
bourbonem

### Składniki

Liczba porcji: 4

- 15 g dobrej jakości kawy rozpuszczalnej
- 150 g gorzkiej czekolady (o zawartości kakao 80%)
- 150 g masła
- 4 jajka
- 3 łyżki bourbona
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 100 g cukru pudru

szczypta soli



### PRZYGOTOWANIE:

1. Kawę rozpuścić w 60 ml gorącej wody i przelać do rondelka. Dodać połamaną na kawałki czekoladę oraz masło. Całość podgrzewać, stale mieszając, aż czekolada się rozpuści. Zdjąć z ognia i przestudzić.
2. Jajka rozbić - żółtka oddzielić od białek i utrzeć z 80 g cukru pudru, ekstraktem waniliowym oraz bourbonem na gęstą i jasną masę.

3. Do kremu z żółtek małymi porcjami dodawać przestudzoną czekoladę i delikatnie mieszać łyżką.
4. Białka ubić ze szczyptą soli i pozostałym cukrem pudrem na sztywną pianę, po czym dodać do kremu czekoladowego i delikatnie wymieszać łyżką.
5. Krem przełożyć do szklanek i wstawić do lodówki na 3-4 godziny. Przed podaniem udekorować według uznania.

**Sprawdź też!** [Dlaczego czekolada jest... sexy?](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/krem-czekoladowo-kawowy-z-bourbonem/>