



## **Krem czekoladowy z mrożonych malin**

Z podanych składników można przygotować krem potrzebny do dwukrotnego przełożenia tortu o średnicy 24 cm, obłożenia jego boków i wierzchu.

### **Składniki**

- 300 g mrożonych malin
- 150 g gorzkiej czekolady
- 350 ml śmietanki 36% (kremówki)
- 4 łyżki cukru pudru
- 500 g mascarpone
- 2 szczypty chilli (opcjonalnie)

1. Maliny przekładamy do garnka i podgrzewamy, aż będą całkowicie miękkie i zaczną puszczać sok. Odstawiamy do wystygnięcia.
2. Czekoladę topimy w kąpielii wodnej. Gdy będzie płynna, dodajemy ją do malin. Całość odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.
3. Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno.
4. Dodajemy mascarpone i ponownie miksujemy na gładko.
5. Do masy śmietanowej dodajemy czekoladę z malinami i miksujemy.
6. Na koniec warto dodać chilli, które podbije smak całości. Bez niego jednak krem też jest bardzo dobry.
7. Krem jest gotowy do użytku.