



## JERNEJ KITCHEN

# PEČENA ČOKOLADNA KREMA S KAVO

Pečena čokoladna krema s kavo je zelo bogata, slastna in zelo gosta, kremasta. Preprost recept za odlično sladico, primerno za praznovanja ali čez vikend.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

### ČOKOLADNA KREMA S KAVO

400 g sladke smetane

120 g sveže skuhanе espresso kave

4 rumenjaki

2 žlici sladkorja

200 g temne čokolade (55%-65% kakava)

### PIŠKOTI ZA ZRAVEN (POLJUBNO)

1 jajce

60 g sladkorja

45 g gladke bele moke

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kozica

skleda

metlica

4x skodelice

globok pekač

[Kavni aparat Philips LatteGo](#)

### PRIPRAVIMO ČOKOLADNO KAVNO ZMES

Sladko smetano in sveže skuhanо kavo damo v kozico. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre. V skledo damo rumenjake, sladkor in ščep soli. Dobro premešamo z metlico. Med rednim mešanjem čez jajca vlijemo vrelo sladko smetano in kavo. Ko so sestavine premešane, dodamo še seseklјano čokolado in mešamo tako dolgo, da se čokolada popolnoma stopi in poveže s preostalimi sestavinami.

### NASVET

Po želji dodamo še dve žlici Baileys ali Kahlua liker.

### ČOKOLADNO KAVNO KREMO SPEČEMO

Zmes prestavimo v merilni vrč za lažje nalivanje in razdelimo med štiri poljubne skodelice. Skodelice damo v globok pekač, v katerega nalijemo vročo vodo, ki naj sega do polovice skodelic. Postavimo v predhodno segreti pečico, na srednjo rešetko in pečemo 25 - 30 minut pri 150 °C.

### PRIPRAVIMO PIŠKOTE (POLJUBNO)

V skledi premešamo jajce in sladkor. Z metlico stepemo, da se sestavine povežejo. Dodamo moko in jo dobro vmešamo v jajčno zmes. Na pekač obložen s papirjem za peko nabrizgamo manjše cekine premera 3 cm. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Postavimo v predhodno segreti pečico, kjer pečemo 8 minut pri 180 °C.

### POSTREŽEMO

Pečeno čokoladno kavno kremo vzamemo iz pečice in postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo, nato