

פרפה שוקולד



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- כפות סוכר לבן
- כפית נס קפה
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפית תמצית וניל

הכנה

1. מבשלים את השוקולד עם הסוכר, אבקת הקפה והשמנת תוך כדי בחישה, עד שמתקבלת תערובת אחידה.
2. מסירים מהאש, מוסיפים את הווייל ומצננים היטב.
3. מעבירים למקרר ומצננים עד שהתערובת קרה מאוד.
4. מקציפים במערבל חשמלי עד שהתערובת מתעבה ומבהירה.
5. מעבירים לתבנית מאורכת (באורך 30 ס"מ) ומקפיאים למשך ארבע שעות. להגשה - פורסים לפרוסות. בתיאבון!

8 דקות

6 servings 6