

Mus czekoladowy



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	1 tabliczka
jajka	2 szt
masło	1 łyżka
śmietana 30%	3 łyżki
cukier puder	1 łyżka
cukier kryształ	1 łyżka
dekoracja	
bita śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę z dodatkiem 2 łyżek wody rozpuścić w kąpeli wodnej. Dodać masło i dobrze wymieszać. Wystudzić.

Oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Białka z cukrem kryształem ubić na sztywną pianę. Śmietanę ubić na sztywny krem.

Czekoladę zmiksować z żółtkami, wymieszać ze śmietaną, a na końcu z pianą z białek. Krem schłodzić. Przed podaniem udekorować bitą śmietaną i kolorową posypką.

Smacznego :)