

## Mus czekoladowy



### ODJECHANA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>Pianki marshmallow</b>	150 g
<b>czekolada mleczna</b>	250 g
<b>śmietana kremówka</b>	300 ml
<b>gorąca woda</b>	5 łyżek
<b>olejek śmietankowy</b>	4 krople
<b>masło</b>	50 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę łamiemy na kawałki i rozpuszczamy ją z masłem i piankami. Podczas rozpuszczania składników dodajemy wodę aby się nam nic nie przypaliło. Gdy składniki się rozpuszczą i razem połączą odstawiamy je by się przestudziły. Ubijamy śmietanę i olejkiem śmietankowym. Śmietanę łączymy z masą czekoladowo-piankową. Całość przekładamy do miseczek lub kieliszków i chłodzimy w lodówce około 1-2 godzin.