

Mus czekoladowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

czekolada gorzka

Imbir mielony Prymat 1/2 łyżeczki

śmietana 30%

papryczka chili szczypta

mandarynka skórka

jajko 3

sól

miód 60 ml

orzechy pekan 30 g

Polewa

cukier brązowy 100 g

woda 30 ml

czekolada gorzka 30 g

kakao 1 łyżka

śmietana 30% 30 ml

Żelatyna wieprzowa Prymat 4 listki

Dodatki

owoce leśne coulis

orzechy pekan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W kąpieli wodnej rozpuść czekoladę, dodaj imbir i chili. Całość zalej słodką śmietanką oraz świeżo startą skórką z mandarynki.

Podgrzewaj na delikatnym ogniu, aż czekolada się rozpuści i wszystko połączy się w jedną całość. W międzyczasie ubij na sztywno 3 białka. Nie zapomnij dodać do nich soli morskiej, dzięki temu piana nieopadanie.

Do osobnej miski włóż 3 żółtka, miód i ubij na puszysty kogel-mogel. Kiedy wszystkie składniki są już gotowe, połącz je w jedną całość.

Do miski z roztopioną czekoladą, dodaj masę z żółtkami, garść pokruszonych orzechów pekan i ubite białka. Mieszaj bardzo delikatnie, aż wszystkie składniki połączą się ze sobą. Następnie przełóż mus do foremek i odstaw na około 8 godzin do lodówki.

Polewa

W garnku wymieszaj brązowy cukier, wodę i gotuj przez około 3 minuty. Następnie dodaj gorzką czekoladę, kakao i wszystko dokładnie wymieszaj. Kiedy masa lekko przestygnie, dodaj słodką śmietankę oraz 4 listki wcześniej namoczonej żelatyny. Całość dokładnie wymieszaj i tak przygotowaną masą polej gotowy mus czekoladowy. Odstaw jeszcze na 2 godziny do lodówki, aby polewa zgęstniała. Delikatny mus czekoladowy podawaj z pokruszonymi orzeszkami pekan i z owocowym coulis.