

Mus czekoladowy na żółtkach

MISIABE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	120 g
śmietana kremówka	1,5 szklanki
mleko	1,5 szklanki
jajko	1 szt
żółtko jajek	5 szt
cukier	1/4 szklanki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę posiekać i zalać połową szklanki wrzącej kremówki. Zostawić na minute i wymieszać na gładką masę. Pozostałą kremówkę zagotować z mlekiem. Jajko, żółtka i cukier ubić ze szczyptą soli. Cały czas ubijając wlewać ciekłą strużką gorącą kremówkę, a potem masę czekoladową. Gotowy mus przekładać do kokilek, które ustawić na głębokiej blaszce. Wierzch przykryć folią w której zrobić małą dziurkę do uchodzenia pary. Do blachy wlać tyle wody by sięgała do połowy kokilek. Włożyć do piekarnika na 40 minut i piec w temp 170 C. Po tym czasie wyjąć z piekarnika i zostawić na 15 minut w blaszce z wodą. Następnie kokilki włożyć do lodówki na kilka godzin (bez foli na wierzchu).

Smacznego!!