

Mus czekoladowy z karmelowymi orzeszkami



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Mus

gorzka czekolada	50 g
masło	1 łyżeczka
żółtko	1 sztuka
cukier	3 łyżeczki
mleko	2 łyżki
śmietana 30%	100 ml
krakersy	4 sztuki

Karmelowe orzeszki

orzechy	1 garść
cukier	4 łyżeczki
woda	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce ubić na parze żółtko z mlekiem i cukrem na puszysty krem.
- KROK 2 W osobnej miseczce rozpuścić czekoladę z dodatkiem masła (na parze lub najłatwiej w mikrofalii)

KROK 3 Ubite żółtko zdjąć z ognia, dodać czekoladę, wymieszać.

Śmietanę ubić na sztywno i stopniowo dodawać do masy, delikatnie wmieszać.

Do miseczek na dno ułożyć pokruszone krakersy, następnie mus czekoladowy, schłodzić w lodówce minimum 2 godziny.

KROK 4 Orzeszki popdprażyć na suchej patelni, następnie ułożyć na ściereczce i potrząść aby zesza skórka. Orzeszki ułożyć na papierze do pieczenia.

Do rondelka wsypać cukier, dodać łyżkę wody, gotować\upalić do uzyskania jasnozłotego koloru (NIE MIESZAĆ). Gorący karmel wylać na orzeszki, odstawić do zastygnięcia.

KROK 5 Przed podaniem orzeszki rozbić tłuczkiem na mniejsze kawałki, wsypać na mus. Można dodać również tartą czekoladę.