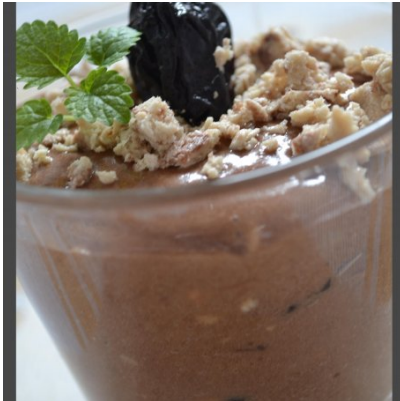


## mus czekoladowy z rumową śliwką i chałwą



### WYATTEARP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>śmietana 30%</b>	1 szklanka
<b>czekolada mleczna</b>	100 gr
<b>masło</b>	50 gr
<b>chałwa</b>	wg gustu
<b>brązowy rum</b>	3 łyżki
<b>śliwki suszone</b>	kilka sztuk
<b>białko</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 w rondelku rozpuść kostki czekolady ,dodaj masło oraz szczyptę soli śmietankę ubij  
białko ubij na sztywno  
do zimnej czekolady dodaj śmietanę i wymieszaj, następnie dodaj białko i delikatnie zamieszaj
- KROK 2 śliwki pokrój
- KROK 3 zalej rumem( na pół godz.)
- KROK 4 chałwę pokrusz dodaj do masy , dodaj śliwki
- KROK 5 masę przełóż do pucharków posyp chałwą .  
schłodzić  
SMACZNEGO