

mus waniliowy

ZEPPOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
biała czekolada	25 dkg
śmietana 30%	250 ml
cukier puder	2 łyżki
laska wanili	1 sztuka
masło/margaryna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozpuścić czekoladę w kąpielii wodnej, dodać masło lub margarynę i dokładnie wymieszać.
2. Ubić żółtka z cukrem i miąższem z laski wanilii (zamiast laski wanilii można użyć cukru waniliowego)
3. Do ubitych żółtek dodawać czekoladę po trochu...
4. Ubić śmietanę i wymieszać z masą.
5. Ubić białka i wymieszać z masą.
6. Wstawić do lodówki aby się schłodziło i gotowe do podania.