

Mus z białej czekolady i bitej śmietany



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała czekolada	2 tabliczki
śmietana kremówka	200 ml
białko	1 surowe
cukier waniliowy	1 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czekoladę połamać na kosteczki i przełożyć do miseczki.
- KROK 2 Śmietanę schłodzić i przelać do odpowiednio dużej miski.
- KROK 3 Ubić z dodatkiem całego surowego białka i cukru waniliowego.
- KROK 4 Śmietanę wstawić a kilka minut do lodówki.
- KROK 5 W tym czasie miseczkę z czekoladą wstawić do garnka z gorącą wodą i mieszać, aż do rozpuszczenia. Stopioną czekoladę wlać do ubitej bitej śmietany.
- KROK 6 Mus przełożyć do salaterki i przybrać owocami.
Wstawić do lodówki do stężenia.