

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z GRANATEM



KARMEL-ITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała czekolada	150 g
śmietana kremówka	200 g
cukier puder	25 g
białko	3 szt
sól	szczypta
granat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przed użyciem białek sparzam skorupki jaj!

Na początku zajmę się granatem. Przekroiłam go na pół, każdą część przełamałam ponownie na pół i uderzając łyżką w łupinę, wyrzuciłam z niej nasionka do miski.

Białą czekoladę rozpuszczam w kąpeli wodnej. Na garnku z gotującą się wodą ustawiłam miedzianą miskę (najlepiej się nagrzewa) tak, by nie dotykała dnem wrzątku. Zmniejszam ogień, wrzucam pokruszoną czekoladę do miski i czekam, aż czekolada się rozpuści. Studzę.

Mocno schłodzoną kremówkę ubijam na sztywno. Białka również ubijam na pianę, dodając szczyptę soli, a pod koniec - cukier puder, co w efekcie da pianę zwartą, twardą i lśniącą.

Łączę kremówkę z czekoladą, na samym końcu dodając porcjami pianę z białek i mieszając (najlepiej) drewnianą łyżką lub trzepaczką.

Na dno pucharków/kieliszków wrzucam po trosze granatu, przykrywam mus, ozdabiam owocem i wstawiam do lodówki na około godzinę. Podaję mocno schłodzony.

