

Mus z białej czekolady z sosem owocowym według Agi

AGAS10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 30%	400 ml
biała czekolada	20 dkg
zapach waniliowy	1 łyżeczka
jagody	40 dkg (mrożone lub świeże)
cukier puder	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Śmietanę z esencją ubijamy dokładnie w mikserze. Pod koniec ubijania dodajemy po trochu rozpuszczoną czekoladę i dalej ubijamy. Mus przekładamy do pucharków i chłodzimy w lodówce. Owoce miksujemy z dodatkiem cukru pudru. Deser podajemy polany sosem. Pycha. Polecam:)