

Przepis dnia V: Mus czekoladowy z rozmarynem odc. 18



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	200 g
jajka	6 szt.
cukier puder	2 łyżki
śmietana 36%	1/2 szklanki
masło	100 g
chili pieprz cayenne	
rozmaryn	
sól morska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj wszystkie składniki.
- KROK 2 Zaczynamy od pokruszenia czekolady (możemy pokroić nożem, albo skruszyć w palcach). Czekoladę z dodanym masłem rozpuszczamy w kąpeli wodnej (szklaną miseczkę umieszczamy nad garnkiem z gotującą się wodą).
- KROK 3 Oddzielamy żółtka od białek. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy mikserem na sztywną pianę. Łączymy śmietanę z cukrem pudrem i ubijamy do sztywności mikserem.
- KROK 4 Do czekolady z masłem dodajemy chili pieprz cayenne oraz rozmaryn, wcześniej rozkruszony w palcach. Zdejmujemy czekoladę z kąpeli wodnej, aby trochę ostygła (możemy włożyć na chwilę do lodówki). Po lekkim ostudzeniu płynnej czekolady dodajemy żółtka cały czas mieszając.

KROK 5

Następnie cały czas mieszając dodajemy ubite białka. Całą masę dodajemy do śmietany z cukrem, mieszamy całość. Masę przelewamy do pucharków i wstawiamy na kilka godzin do lodówki.