

Mus czekoladowy



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	1
śmietana 30%	250 ml
żółtko jajek	2
cukier	4 łyżeczki
płatki migdałowe	4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę rozdrabniamy (zostawiamy jedną kostkę do dekoracji), roztapiamy w garnuszku na parze lub w mikrofalach.

Śmietankę ubijamy na sztywno z dodatkiem 2 łyżeczek cukru.

Żółtka ubieramy z 2 łyżeczkami cukru.

Do żółtek dodajemy po łyżce roztopionej czekolady, cały czas mieszając, na koniec dodajemy ubitą śmietanę (zostawiamy 4 łyżki do dekoracji).

Tak przygotowany mus wlewamy do 4 małych szklaneczek, na górę dodajemy po łyżce bitej śmietany, posypujemy migdałami i wiórkami czekolady.