

Mus czekoladowy



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gorzkiej czekolady.	20 dag
jajko	4
kremówki	10 dag
masła	5 dag
łyżki cukru waniliowego	2
likier pomarańczowy	
wisienki koktajlowych	6
wiórki czekolady	
koniak	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekolade połamac na kawałki, włożyć do rondla i rozpuścić, wstawiając do większego naczynia z gorącą wodą. Do roztopionej czekolady dodać pokrojone na płatki masło, wymieszać na gładką masę. Żółtka oddzielić od białek i kolejno, po jednym, dodawać do masy, energicznie mieszając. Mus lekko ostudzić. Wlać alkohol, starannie wymieszać. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i dodać do musu. Na koniec mus połączyć z ubitymi na sztywną pianę białkami. Przełożyć do pucharków i chłodzić przez 2-3 godz. w lodówce. Udekorować wisienkami i wiórkami czekolady.