

Przepis dnia, odc. 38: Mus z białej czekolady z owocami i miętą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Mus czekoladowy

biała czekolada	200 g
śmietana 36%	150 g
żółtko jajek	4 szt.
cukier puder	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczki
kurkuma	

Do dekoracji

mięta	4 gałązki
owoce	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Śmietanę kremówkę ubić. W drugiej misce żółtka utrzeć z cukrem pudrem.
- KROK 2 Czekoladę pokruszyć i rozpuścić w kąpieli wodnej doprawiając kurkumą i chili pieprzem cayenne.
- KROK 3 Do masy jajecznej dodawać na przemian czekoladę i śmietanę. Czynność tę należy wykonywać szybko, aby nie dopuścić do zastygnięcia masy.
- KROK 4 Gotowy mus przełożyć do miseczek.

- KROK 5 Dodać owoce na wierzchu i udekorować świeżą miętą.
- KROK 6 Posypać cukrem pudrem.