

Orzechowy mus



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	100 gram
zaparzona mocna kawa	1,5 łyżeczki
jajko	3 jajka
orzechy włoskie	3 łyżki
cukier trzcinowy	2 łyżki
śmietana 30%	150 gram
likier kawowy	lub czekoladowy 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier trzcinowy mielimy na puder. Orzechy prażymy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 10 - 15 minut. Czekoladę łamiemy na mniejsze kawałki i wrzucamy do miski i topimy w kąpieli wodnej. Uprażone orzechy dodajemy do czekolady, dolewamy śmietankę, kawę, cukier, likier i wszystko miksujemy za pomocą blendera. Dodajemy jajka i miksujemy na gładką masę. Przekładamy do naczynek i wkładamy na godzinę do lodówki, przed podaniem oprószamy kakao.