

Doradca Smaku VII: Mus czekoladowy z malinami, odc. 37



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

maliny świeże	135 g
jajko	4
śmietana 30%	250 ml
masło	25 g
migdały prażone	20 g
orzechy laskowe	20 g (prażone)
serek waniliowy	200 g
cukier puder	1 łyżka
czekolada gorzka	200 g

Do smaku

Cynamon mielony Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Papryka wędzona słodka mielona Prymat

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Migdały i orzechy prażymy na suchej patelni. Kilka odkładamy do dekoracji, a resztę kroimy na drobne kawałki. Dodajemy je do serka waniliowego, doprawiamy do smaku cynamonem i wkładamy do lodówki.
Do rondla przekładamy maliny i doprawiamy gałką muskatołową. Gotujemy, mieszając, aż puszcza sok i powstanie sok malinowy.
- KROK 2 Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Dodajemy 25 g masła, doprawiamy chili pieprzem cayenne i mieszamy. Białka oddzielamy od żółtek. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywną pianę. Wkładamy do lodówki.
- KROK 3 Śmietankę również ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy łyżkę cukru pudru i mieszamy. Przekładamy do ostudzonej czekolady. Następnie dodajemy ubite białka. W słoikach układamy kolejno warstwę malin, serka waniliowego z orzechami, a na wierzchu mus czekoladowy. Dekorujemy odłożonymi migdałami i orzechami. Posypujemy wędzoną papryką. Możemy dodać listek mięty.