

## Mus czekoladowy



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki

**czekolada gorzka**

**imbir mielony** 1/2 łyżeczki

**śmietana 30%**

**papryczka chili** szczypta

**mandarynka** skórka

**jajka** 3

**sól**

**miód** 60 ml

**orzechy pekan** 30 g

#### Polewa

**cukier brązowy** 100 g

**woda** 30 ml

**czekolada gorzka** 30 g

**kakao** 1 łyżka

**śmietana 30%** 30 ml

**żelatyna** 4 listki

#### Dodatki

**owoce leśne** coulis

**orzechy pekan**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W kąpieli wodnej rozpuść czekoladę, dodaj imbir i chili. Całość zalej słodką śmietanką oraz świeżo startą skórką z mandarynki.

Podgrzewaj na delikatnym ogniu, aż czekolada się rozpuści i wszystko połączy się w jedną całość. W międzyczasie ubij na sztywno 3 białka. Nie zapomnij dodać do nich soli morskiej, dzięki temu piana nieopadanie.

Do osobnej miski włóż 3 żółtka, miód i ubij na puszysty kogel-mogel. Kiedy wszystkie składniki są już gotowe, połącz je w jedną całość.

Do miski z roztopioną czekoladą, dodaj masę z żółtkami, garść pokruszonych orzechów pekan i ubite białka. Mieszaj bardzo delikatnie, aż wszystkie składniki połączą się ze sobą. Następnie przełóż mus do foremek i odstaw na około 8 godzin do lodówki.

### Polewa

W garnku wymieszaj brązowy cukier, wodę i gotuj przez około 3 minuty. Następnie dodaj gorzką czekoladę, kakao i wszystko dokładnie wymieszaj. Kiedy masa lekko przestygnie, dodaj słodką śmietankę oraz 4 listki wcześniej namoczonej żelatyny. Całość dokładnie wymieszaj i tak przygotowaną masą polej gotowy mus czekoladowy. Odstaw jeszcze na 2 godziny do lodówki, aby polewa zgęstniała. Delikatny mus czekoladowy podawaj z pokruszonymi orzeszkami pekan i z owocowym coulis.