Mus czekoladowy

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki	
czekolada gorzka	
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
śmietana 30%	
papryczka chili	szczepta
mandarynka	skórka
jajko	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 wieprzowa Prymat	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.