

Mus czekoladowy



JOANNA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada	150 gram
kawa	50 ml
jajko	4 sztuki
skórka z pomarańczy lub limonki	1 łyżka
bita śmietana	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Czekoladę połamać na drobne kawałki i umieścić w misce
2. Miskę z kawałkami czekolady postawić na garnku z gotującą wodą do momentu, aż czekolada się rozpuści
3. Do czekoladowej masy dodać kawę
4. Następnie pojedynczo dodawać żółtka dokładnie mieszając masę
5. Dodać drobno startą skórkę z wybranego cytrusa
- 6 W osobnym naczyniu ubić białka na gęstą pianę
7. Pianę połączyć z czekoladowo-kawową
8. Przełożyć mus do miseczek i schłodzić w lodówce

Mus możemy podawać udekorowany bitą śmietaną