

## Mus kawowy



### KATARZYNA155



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukier puder</b>	0/5 szkl
<b>margaryna</b>	0/5 kostki
<b>czekolada deserowa</b>	20 dag
<b>kawa</b>	2 (drobno mielona)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawę zaparzyć, zalewając ją 2/3 szkl wody (najlepiej w ekspresie). Czekoladę połamać i stopić z masłem. Żółtka oddzielić od białek i zmiksować w kąpeli wodnej z letnią kawą. Zdjąć z ognia, dodać cukier i czekoladę z masłem. Ubijać, aż masa przestygnie. Białka ubić na sztywną pianę. Pianę połączyć z wystudzoną masą czekoladową. Mus nałożyć do pucharków posypać kakao, wstawić do lodówki. Świetnie smakuje z kokosankami lub ciasteczkami migdałowymi. Można do kremu dodać alkohol, mieszamy go z kawą.