

Mus czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo łatwy w wykonaniu..

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- gorzka czekolada - 20 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- jajka - 4 szt.
- cukier - 2 łyżka(i)
- świeża gęsta śmietana - 2 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

pucharki lub miseczki

Etapy przyrządzania:

1. Czekoladę połamać na kawałki, umieścić w naczyniu do gotowania na parze i roztopić, cały czas mieszając. Odstawić garnek z ognia i do roztopionej czekolady stopniowo dodawać masło. Mieszać starannie, aby masło dobrze się rozpuściło. Rozbić jajka i oddzielić żółtka od białek. Do masy czekoladowo -maślanej dodawać stopniowo cukier, śmietanę i po jednym żółtku. Dokładnie mieszać. z białek ubić sztywną pianę i na koniec dodać do masy. Delikatnie wymieszać. Mus przełożyć do salaterki lub do pojedynczych miseczek i schłodzić. Mus jest świetnym zakończeniem eleganckiego obiadu.

