

Mus czekoladowy



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 2 łyżki masła
- 4 jajka
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 10 ml rumu lub olejek rumowy
- garść malin

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę pokrój na kawałki. Wrzuć do rondla. Dodaj masło i 4 łyżki wody. Gotuj mieszając do rozpuszczenia. Zdejmij z ognia i odstaw do ostudzenia.
- 2 Żółtka utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym. Dodaj do ostudzonej czekolady, wymieszaj.
- 3 Białka ubij na sztywno. Połącz z masą czekoladową i rumem (lub 2-3 kroplami olejku rumowego). Odstaw do lodówki na kilka godzin do stężenia. Rozłóż do pucharków, ozdób malinami.
- 4 czas ok. 50 min; porcja – 490 kcal, cena 2,60 zł

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: