

Mus czekoladowy z malinami

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **7151**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- czekolada gorzka, 150g
- Śmietana kremówka, 200ml
- jajka, 3 szt
- cukier puder, 2 łyżki
- szczypta soli
- maliny, 200g
- bita śmietana do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka dokładnie myjemy i sparzamy wrzątkiem. Białka oddzielamy od żółtek.
- 2 Czekoladę łamiemy na mniejsze kawałki i rozpuszczamy w kąpieli wodnej (metalową miskę z czekoladą umieszczamy nad garnkiem z gotującą się wodą ta, by jej dno nie dotykało wody). Gdy czekolada się roztopi, odstawiamy na chwilę do przestudzenia.
- 3 Kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Do lekko przestudzonej czekolady dodajemy żółtka i mieszamy. Następnie dodajemy kremówkę i delikatnie łączymy ją z masą czekoladową. Na końcu masę czekoladową łączymy z ubitymi białkami i lekko mieszamy całość.
- 4 Na dno pucharków, niedużych szklanek lub kokilek wrzucamy po kilka malin, następnie nakładamy mus. Pucharki owijamy folią spożywczą i wstawiamy na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem dekorujemy owocami i bitą śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: