



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Biskopt z musem czekoladowym

Nuta musu czekoladowego z pianką śmietankową

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier puder, 4 łyżk.
- jogurt grecki, 200 g
- śmietana 36%, 500 g
- cukier, 0.75 szkl.
- żelatyna, 4 łyżk.
- kakao, 4 łyżk.
- jajka, 6 szt.
- masło, 200 g
- czekolada mleczna, 1 szt.
- czekolada gorzka, 1 szt.
- biskopt, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Muss czekoladowy : czekoladę mleczną oraz gorzką rozpuścić w kąpieli wodnej wraz z masłem - ostudzić. Żółtka utrzeć z kakao i dodać do tego ostudzoną czekoladę oraz rozpuszczone 2 łyżki żelatyny w 4 łyżkach wody lekko podgrzanej. Białka ubić na sztywno dodając 0,75 szklanki cukru. Stopniowo dodawać do czekolady delikatnie mieszając. Wylać na ciemny biskopt i wstawić do lodówki. Pianka śmietanowa: Śmietanę ubić na sztywno, żelatynę rozpuścić w wodzie i wlać do jogurtu nieustannie mieszając. Jogurt dodać do śmietany. Wylać na mus czekoladowy . :)

