



Tekst i zdjęcie: **Kasia18** - Kuchcik (45)

Mus czekoladowy

Mus czekoladowy, idealny na deser

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- czekolada deserowa, 450 g
- żółtka, 4 szt.
- śmietanka kremowa, 300 ml
- białka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Czekoladę połamać na kawałki, rozpuścić w kąpieli wodnej. Lekko ostudzić i cały czas mieszając dodawać, po jednym żółtku. Osobno ubić śmietanę i białka. Bardzo delikatnie połączyć z masą czekoladową (najlepiej drewnianą łyżką). Na samym końcu można wlać koniak 25ml i ponownie wymieszać. Przełożyć do małych filiżanek lub miseczek. Schłodzić

