



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Mus czekoladowy

słodka pokusa

Stopień trudności: Łatwe

idealne dla dzieci

Składniki:

- czekolada deserowa, 200 g
- woda, 3 łyżk.
- brandy, 3 łyżk.
- białka, 4 szt.
- żółtka, 4 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 3 łyżk.
- masło, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Do rondelka z grubym dnem włożyć połamaną na kosteczki czekoladę, dodać wodę, alkohol, przyprawę korzenną, cynamon i chili jeśli ich używamy. Na małym ogniu podgrzewać mieszając aż czekolada się roztopi, po roztopieniu od razu odstawić z ognia. Dodać masło i energicznie wymieszać. Dodawać po jednym żółtku, za każdym razem dokładnie mieszając łyżką. Jajka umyć, następnie skorupki sparzyć wrzątkiem. W oddzielnej miseczce ubić na sztywną pianę białka razem z solą, dodawać stopniowo cukier cały czas ubijając aż piana będzie gęsta. Ubitą pianę dodać do masy czekoladowej w 3 partiach, bardzo delikatnie mieszając łyżką za każdym razem. Masę wyłożyć do 6 filiżanek, kieliszków lub innych naczynek pozostawiając około 2 cm wolnego miejsca. Schładzać w lodówce przez minimum 3 godziny lub przez całą noc. Mus można trzymać w lodówce do 5 dni, można zamrozić na 1 miesiąc.

