
MUS KAWOWO-CZEKOLADOWY

Dodano: 2010-05-15 21:00:33

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1835 razy.

po tabliczce kawowej i gorzkiej czekolady (po 10 dag)

po 4 łyżki mocnej kawy i rumu

2 łyżeczki rozpuszczalnej kawy w proszku

5 łyżek cukru

4 żółtka

2 białka

2 szklanki śmietany kremówki

opakowanie cukru waniliowego

szczypta soli

Obie czekolady stopić . Żółtka zmiksować z naparem kawy i kawą rozpuszczalną, rumem i 2 łyżkami cukru.

Mieszając, wlewać płynną czekoladę, ostudzić .

Białka ubić z resztą cukru i szczyptą soli. 3/4 śmietany ubić , wymieszać z masą czekoladową. Dodać pianę, delikatnie połączyć .

Krem włożyć do 8 szklanek, wstawić na 2-3 godziny do lodówki.

Resztę kremówki ubić z cukrem waniliowym. Dopełnić szklanki z kremem, ew. posypać kawą.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>