
Mus czekoladowy 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2570 razy.

(przepis na 4 porcje)

5 żółtek,

5 białek

100 g cukru pudru

40 ml winiaku

1 filiżanka czarnej kawy (czyżby chodziło o "cup"?)

125 g masła

175 g deserowej kuwerty czokoladowej

przybranie:

1 filiżanka kremówki

1 torebka cukru waniliowego

4 łyżki wiórków czekoladowych

1. Żółtka wymieszać z cukrem pudrem, winiakiem i kawą w żaroodpornym naczyniu, ubić na krem stawiając naczynie na rondlu z wrzącą wodą. Masło i kuwerturę razem stopić ciągle mieszając.

2. Przelać stopioną czekoladę do masy żółtkowej. Zdjąć z ognia, odstawić do wystygnięcia. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z zimną masą czekoladową. Napelnić kremem schłodzone pucharki; wstawić na noc do lodówki (tortura! :))

3. Śmietankę mocno ubić z dodatkiem cukru waniliowego, przybrać mus i posypać wiórkami czekoladowymi.

mlask...

mam nadzieję, że w ostateczności da się to przyrządzić z normalnej czekolady zamiast z kuwerty...

From: kkulpa@elina.mimuw.edu.pl (Katarzyna Kulpa)

co to jest kuwertura czekoladowa?

Nadesłał(a): 2005-11-25 15:11:34

Kuwertura jest wyrobem podobnym do czekolady, jednakże zawiera więcej masła kakaowego niż czekolada.

Kuwerturę produkuje np. Wedel, Lindt.

Nadesłał(a): MM 2005-11-25 16:11:40