
Murzynek w koszulce

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4981 razy.

185 g. twardej czekolady,

3 jajka,

185 g. masła,

250 g. śmietany kremówki,

90 g. cukru pudru,

olej do smarowania formy.

Połamaną w niewielkie kawałki czekoladę włożyć do garnka. Garnek wstawić do innego garnka wypełnionego ciepłą wodą i postawić na ogniu. Do rozpuszczonej czekolady dodać rozdrobnione masło. Wymieszać.

Czekoladę z masłem ostudzić. Białka oddzielić od żółtek.

Białka odstawić. Żółtka dodać do czekolady z masłem i za pomocą trzepaczki lub miksera starannie wymieszać.

Uzyskana masa powinna być gładka i gęsta.

Białka ubić na sztywną pianę. Po jednej łyżce dodawać do masy czekoladowej, delikatnie mieszając. Przełożyć do wysmarowanej formy (najlepiej o kształcie babki) i odstawić na noc w zimne miejsce.

Śmietanę ubić, stopniowo dodając cukier. Zastygłą masę

czekoladową wyjąć z formy (w razie potrzeby zanurzyć

formę na kilka sekund w ciepłej wodzie) i szprycą do

kremu udekorować całą powierzchnię śmietaną.

NASZE RADY :

* Wnętrze murzynka nie jest zbyt słodkie, można więc do

masy dodać nieco cukru pudru, pamiętając jednak, że

wierzch deseru pokrywa bardzo słodka bita śmietana.

I odwrotnie, jeśli kontrasty smakowe mają być duże, można

użyć czekolady gorzkiej.

* Zamiast surowych żółtek, można dodać ubite na parze.

Robimy to podobnie jak przy rozpuszczaniu czekolady z

pomocą dwóch garnków. Ciepłą masę jajeczną, rozbitą

trzepaczką, łączymy z rozpuszczoną czekoladą. Pianę,

tak jak w przepisie, dodajemy po schłodzeniu kremu.

Na parze można ubijać również całe jajka.