
Mus czekoladowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2909 razy.

5 jajek,

1/2 szklanki cukru,

1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej,

1 łyżka masła,

1 tabliczka czekolady gorzkiej (10 dag),

1 szklanka śmietanki 30-procentowej,

2 łyżeczki cukru pudru,

1/2 torebki cukru waniliowego,

kilka orzechów włoskich do przybrania.

Żółtka ubić na parze z cukrem. W oddzielnym naczyniu roztopić masło, czekoladę (1/4 czekolady zostawić do przybrania) i dodać kawę. Połączyć, dodając porcjami, z ubitymi żółtkami i ostudzić. Białka ubić na sztywną pianę.

Wymieszać delikatnie z masą. Przełożyć do pucharków i wstawić do lodówki.

Ubić śmietankę, pod koniec ubijania dodając cukier puder

i cukier waniliowy. Przed podaniem przybrać mus bitą

śmietaną, wiórkami gorzkiej czekolady i orzechami.