Mus czekoladowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3167 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

200 g czekolady,

6 jaj,

1 lyzeczka cukru waniliowego,

1 lyzka masla,

1 lyzka rumu Jamaica.

1. Jaja rozbic. Zoltka utrzec z cukrem waniliowym. Bialka ubic na sztywna piane

2. Czekolade drobno posiekac. Maslo rozpuscic na lazni wodnej (lub na bardzo malym ogniu w rondelku o grubym dnie). Dodac czekolade i mieszac, poki sie nie rozpusci. Wlac rum, wymieszac ponownie i zdjac z ognia.

3. Do masy czekoladowej dodac utarte zoltka i 1 lyzke piany z bialek, starannie wymieszac.

4. Dodac reszte piany, wymieszac bardzo delikatnie i odstawic na 1-2 godz do lodowki, po czym podawac.

- Zamiast rumu dodac mozna sok z 1 mandarynki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)