
Mus czekoladowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2976 razy.

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

200 g czekolady,

6 jaj,

1 łyżeczka cukru waniliowego,

1 łyżka masła,

1 łyżka rumu Jamaica.

1. Jaja rozbić. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym. Białka ubić na sztywną pianę

2. Czekoladę drobno posiekać. Masło rozpuścić na łaźni wodnej (lub na bardzo małym ogniu w rondelku o grubym dnie). Dodać czekoladę i mieszać, poki się nie rozpuści. Włączyć rum, wymieszać ponownie i zdjąć z ognia.

3. Do masy czekoladowej dodać utarte żółtka i 1 łyżkę piany z białek, starannie wymieszać.

4. Dodać resztę piany, wymieszać bardzo delikatnie i odstawić na 1-2 godz do lodówki, po czym podawać.

- Zamiast rumu dodać można sok z 1 mandarynki.

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

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