



mus czekoladowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Roztopić masło i czekoladę, ostudzić. Zmiksować żółtka z kakao, dodać do ostudzonej czekolady i wymieszać. Ubite białka wymieszać bardzo delikatnie (nie niszcząc piany) z ostudzoną masą czekoladową oraz rozpuszczoną w wodzie żelatyną (również ostudzoną).

Krok 2

składniki

100 g masła

100 g gorzkiej czekolady

3 duże jajka

1 łyżka kakao

100 g drobnego cukru

2 łyżeczki żelatyny w proszku,
rozpuszczonej w 80 ml ciepłej wody