



Mus czekoladowy

Autor: Dudunio

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Wykonanie:

W małym garnuszku umieścić czekoladę, alkohol, wodę i rozpuścić w kąpieli wodnej, aż masa będzie gładka i błyszcząca. Po rozpuszczeniu zmiksować na gładko z masłem. W międzyczasie ubić na sztywno białka, pod koniec ubijania dodając cukier, łyżka po łyżce, cały czas ubijając. Do masy czekoladowej po kolei wbijać żółtka, mieszając różgą kuchenną, na zmianę z połową masy z ubitych białek, dla rozluźnienia konsystencji. W kolejnej miseczce ubić śmietanę kremówkę. Ubitą dodać do masy czekoladowej, delikatnie wymieszać. Na koniec dodać resztę ubitych białek i równie delikatnie wymieszać różgą. Wykładamy do pucharków.

warstwa górna

Ubijamy śmietankę z cukrem pudrem na sztywno (słodzimy według uznania ja daję ok 3 łyżeczek), na warstwę czekoladową wykładamy bitą śmietanę i dekorujemy Smacznego !

Składniki:

225 g gorzkiej czekolady 70%

2 łyżki brandy

4 łyżki wody

30 g masła łąciate, w temperaturze pokojowej

3 duże jajka, osobno białka i żółtka

50 g drobnego cukru do wypieków

125 ml śmietanki kremówki 36% łąciata, schłodzonej

125 ml śmietanki kremówki 36% łąciata, schłodzonej (warstwa górna)