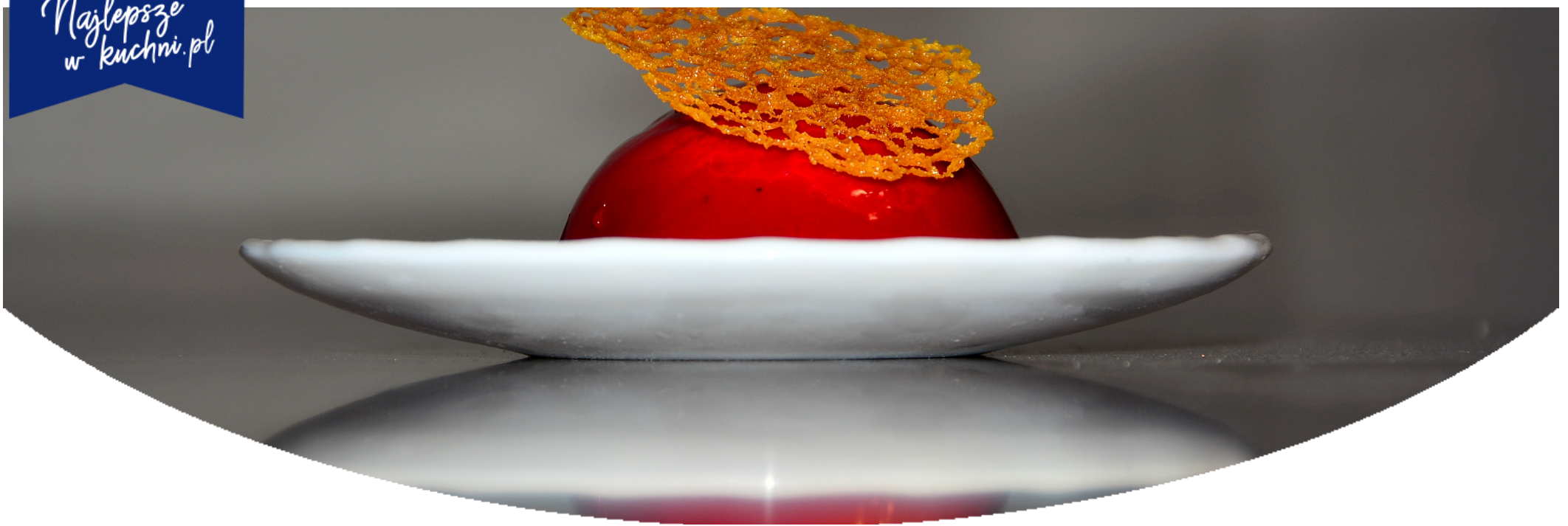




Mus czekoladowy z polewą lustrzaną

Autor: osawicka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Maliny z cukrem i sokiem cytrynowym podgrzewamy do rozpuszczenia cukru. Żelatynę zalewamy niewielką ilością wody i odstawiamy do napęcznienia. Do mąki ziemniaczanej dolewamy 2 łyżki zimnej wody i dokładnie mieszamy. Do gotujących się malin dolewamy wodę z mąką i gotujemy do zgęstnienia. Zdejmujemy z gazu, dorzucamy żelatynę i mieszamy do rozpuszczenia. Fruzelinę chłodzimy. Nad kąpielą wodną rozpuszczamy czekolady, kawę, kakao i wodę. Żółtka ubijamy z 2 łyżkami cukru na puszystą masę. Do masy jajecznej dolewamy masę czekoladową i mieszamy tylko do połączenia się składników. Ubijamy białka z 2 łyżkami cukru i powoli dodajemy je do masy jajeczno-czekoladowej. Śmietankę także ubijamy na sztywno i w 3 turach dodajemy do masy. Odstawiamy na kilka minut do lodówki, żeby dobrze stężała. Na dno formy w kształcie półkul wylewamy po 3 łyżki musu czekoladowego, następnie wykładamy łyżkę fruzeliny i znowu przykrywamy musem. Wyrównujemy wierzch i wkładamy do zamrażarki na ok. 3h, aby masa dobrze stężała. Zmrożone półkule oblewamy polewą lustrzaną lub czekoladową. Podajemy schłodzone! Smacznego :)

składniki

Składniki na fruzelinę:

400 g mrożonych/świeżych malin

4 łyżki drobnego cukru do wypieków

1 łyżka żelatyny

1 łyżka mąki ziemniaczanej

sok z połowy cytryny

Składniki na mus czekoladowy:

125 g mlecznej czekolady

125 g deserowej czekolady

2 łyżki kakao

1 łyżka kawy rozpuszczalnej

5 łyżek wody

2 jajka (oddzielnie białka i żółtka)

4 łyżki cukru

300 ml śmietanki 36 % łąciata