



# Mus z miętą i limonką

Autor: [najlepszewkuchni.pl](https://najlepszewkuchni.pl)

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Podgrzewamy wodę z syropem z agawy, sokiem i skórką otartą z limonki. Siekamy i dodajemy świeże liście mięty. Wszystkie składniki dokładnie blendujemy. Studzimy.

### Krok 2

Wystudzony syrop łączymy z serkiem mascarpone. Ubijamy dobrze schłodzoną śmietankę i dodajemy ją do masy.

### Krok 3

Kruszymy ciastka i wysypujemy nimi dna słoiczków. Za pomocą rękawa cukierniczego nakładamy warstwę musu miętowego. Ponownie dodajemy ciastka i nakrywamy je kolejną warstwą musu. Ścieramy czekoladę i posypujemy nią desery. Wstawiamy do lodówki na 30 minut. Po wyjęciu z lodówki dekorujemy desery czekoladkami miętowymi i świeżymi listkami mięty.

## składniki

200 ml śmietanki Łaciatej 30%

1 opakowanie (250 g) serka mascarpone  
Mlekpól

1 pęczek świeżej mięty

60g syropu z agawy

sok z 1 limonki

otarta skórka z 1 limonki

50 ml wody

200 g kruchych ciasteczek lub  
herbatników maślanych

1 opakowanie czekolady miętowej