



Mus z matchy z malinami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Delikatny mus z nutą bitej śmietanki, matchy, białej czekolady i malin. Jest łatwy w przygotowaniu i bardzo oryginalny.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Kiedy całkowicie się rozpuści dodaj do niej matchę. Dokładnie wymieszaj, aby nie powstały grudki.

Krok 2

Śmietankę porządnie schłódź. Przełóż ją do wysokiej miski i ubij mikserem na sztywno. Kiedy odpowiednio zgęstnieje powoli dodawaj mus czekoladowo-herbaciany i wymieszaj.

Krok 3

½ musu przelej do foremek i ułóż na niego umyte maliny. Zalej pozostałą częścią musu.

Krok 4

Foremki włóż do lodówki na 1-2 godziny. Przed podaniem ostrożnie wyjmij z foremek. Jeszcze raz ubij schłodzoną śmietankę na sztywno. Deser ozdób na wierzchu bitą śmietanką. Posyp matchą. Smacznego!

Składniki:

500 ml śmietanki UHT Łaciata 30%

200 g białej czekolady

4 łyżeczki matchy

250 g malin

Dodatkowo:

300 ml śmietanki UHT Łaciata 30%

2 łyżeczki matchy