



## Mus czekoladowo-kawowy

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

Pyszny, kremowy mus czekoladowo-kawowy. Idealny deser, który nie wymaga użycia piekarnika i dodatkowo jest bardzo prosty w wykonaniu.

Danie: **Deser,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Czekoladę połam na kostki i rozpuść w kąpielu wodnej lub w mikrofalach.

### Krok 2

Do rozpuszczonej czekolady dodaj espresso i dokładnie wymieszaj. Odstaw do ostudzenia.

### Krok 3

W międzyczasie żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywno wraz ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania dodaj cukier i miksuj, aż do otrzymania gęstej i lśniącej piany.

### Krok 4

Gdy masa czekoladowo-kawowa wystygnie, dodaj do niej żółtka i dokładnie wymieszaj. Następnie dodaj połowę piany z białek i ponownie dokładnie wymieszaj. Pozostałą pianę z białek delikatnie wmieszaj łyżką tak, aby powstał delikatny mus.

### Krok 5

Mus przełóż do pucharków i schłódź w lodówce przez min. 2-3 godziny. Smacznego!

## Wskazówki

Uwaga! Ze względu na zawartość surowych jajek - zdecydowanie nie dla dzieci i kobiet w ciąży.

Można przygotować go dzień wcześniej i przechowywać w lodówce.

## Składniki:

130 g gorzkiej czekolady

85 ml espresso

2 jajka

2 łyżki cukru pudru

szczypta soli