Mus czekoladowy

data aktualizacji: 2019.02.22 autor: Redakcja

Składniki:

śmietanka Pilos 30%, mocno schłodzona: 300 ml

czekolada gorzka (lub 70g czekolady mlecznej i 30g czekolady gorzkiej): 100 g

Przygotowanie:

Obie czekolady rozpuszczamy w kąpieli wodnej: kruszymy czekoladę i wrzucamy ją do miski lub rondelka. Do drugiego rondelka nalewamy wodę, którą doprowadzamy do wrzenia. Stawiamy miskę z czekoladą na rondelku z gotującą wodą i mieszamy rozpuszczającą się czekoladę, tak długo aż wszystkie kawałki się roztopią. Musimy pamiętać, aby dno miski nie dotykało powierzchni gotującej się wody. Rozpuszczoną czekoladę studzimy, żeby była lekko ciepła. Śmietanę ubijamy na sztywno, odkładamy trochę śmietany do dekoracji. Stopniowo dolewamy rozpuszczoną, ostudzoną czekoladę, aż połączy się dobrze ze śmietaną. Schładzamy przed podaniem.

Przepis autorstwa Zbigniewa Korzeniowskiego, właściciela cateringu "W pół drogi".

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31023-mus-czekoladowy