Mus czekoladowy

Kinga Bajcar

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Kuwertura gorzka Bio - 100 g
- Śmietanka 30 % - 500 g
- Cukier waniliowy Bio - 3 łyżeczka
- Żółtka - 3 szt.
- Cukier z Agawy Bio - 30 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka ucieramy na puszystą masę z cukrem z Agawy Bio.

KROK 2: Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem waniliowym.

KROK 3: Kuwerturę gorzką topimy na najmniejszym palniku cały czas mieszając.

KROK 4: Gdy czekolada się rozpuści, dodajemy utarte żółtka. Delikatnie całość mieszamy. Ściągamy z palnika i czekamy aż ostygnie.

Z ubitej śmietany odkładamy około 100 g.
Do reszty wlewamy ostygniętą masę czokoladowo-jajeczną.
Całość ponownie ubijamy mikserem.
Mus przekładamy do pucharków/miseczek i dekorujemy z wierzchu pozostałą ubitą śmietaną.
Mus schładzamy około godziny w lodówce.
Smacznego :)