



Mus czekoladowy bez cukru



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

Składniki:

gorzka czekolada najlepiej 100% - 70 g

śmietanka 30% - 250 g

przyprawa do kawy - 1 łyżeczka

erytrytol (opcjonalnie) - 1 łyżka
kakao do posypania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę połamać na małe kawałki i rozpuścić w kąpeli wodnej, dodać przyprawę, erytrytol i wymieszać. Następnie wlewać śmietankę (najlepiej w temperaturze pokojowej) ciągle mieszać aż składniki się połączą. Schłodzić godzinę w lodówce lub tak jak ja umieścić w zamrażarce na 15 minut. Wyjąć i ubić mikserem. Przebrać do naczyń. Z podanych składników wyjdzie 2 lub 4 mniejsze porcje. Posypać kakao.