




## Mus czekoladowy

 Dorota Duszak

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

jaja - 6 szt.

cukier z agawy bio - 50 g

czekolada gorzka - 200 g

jeżyny - 1 garść

borówka - 1 garść

maliny - 1 garść

sól morską - 1 szczypta

### Dodatkowe info:

Mus przetrzymuj w lodówce.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej i odstaw do lekkiego przestygnięcia.

**KROK 2:** Umyte jaja sparz wrzątkiem. Białka oddziel od żółtek.

**KROK 3:** Przestygniętą czekoladę połącz stopniowo z żółtkami i wymieszaj na jednolitą masę.

**KROK 4:** Białka z solą ubij na sztywną pianę.

**KROK 5:** Ciągłe ubijając, dodawaj partiami cukru.

**KROK 6:** Ubijaj do momentu całkowitego rozpuszczenia cukru.

**KROK 7:** Połącz ubite białka z masą czekoladową delikatnie mieszając.

**KROK 8:** Powstałą masę przełóż do uprzednio schłodzonych w zamrażalce pojemniczków i odstaw do lodówki.

**KROK 9:** Połącz ze sobą większą część umytych owoców i zmiksuj na jednolitą masę.

**KROK 10:** Na wierzch zgęstniałego

czekoladowego musu wylej zmiksowane owoce i udekoruj jeżynami, borówkami, malinami. Smacznego.