

Mus z białej czekolady

SKŁADNIKI:

- 1 biała czekolada
- ok 130 ml śmietanki 30% (ok 3/4 małego 200 g opakowania)
- 1 jajko
- 3 łyżki cukru
- 100 g malin lub innych owoców
- kakao (opcjonalnie)

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Czekoladę roztapiamy w kąpieli wodnej.
2. Ubijamy białko z cukrem na sztywną pianę.
3. Roztopioną czekoladę mieszamy z 3 łyżkami śmietanki oraz z żółtkiem, dokładnie ze sobą łączymy.
4. Do masy z czekoladą dodajemy ubite białko (bardzo delikatnie mieszamy, dodajemy partiami).
5. Resztę śmietanki ubijamy na sztywną pianę, a następnie łączymy z czekoladową masą.
6. W pucharkach układamy na dno maliny (zostawiamy do dekoracji) i na nie wykładamy mus.
7. Na wierzch posypujemy kakao i układamy resztę malin.

