

Mus malinowy

SKŁADNIKI:

- 350 g serka mascarpone
- 5 jajek
- 275 g cukru
- 200 g świeżych lub mrożonych malin
- kilka kropli soku z cytryny
- świeża mięta do dekoracji

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Ubić jajka na puszystą masę.
2. Dodać serek mascarpone.
3. Dodać 75 g cukru i wszystko dokładnie wymieszać.
4. Ugotować połowę malin z 200 g cukru i sokiem z cytryny, tak by uzyskać syrop.
5. Rozetrzeć dokładnie na purée i ostudzić.
6. Wymieszać z kremem mascarpone i malinami, a następnie zmiksować w blenderze przez około 90 sekund na średnich obrotach.
7. Za pomocą rękawa cukierniczego napełnić pucharki musem i udekorować resztą malin.
8. Odstawić do lodówki na jakiś czas, a tuż przed podaniem ozdobić kilkoma listkami mięty.

