

Mus czekoladowy

Co kupić?

200g gorzkiej czekolady

60g masła

60g cukru pudru

6 jajek

Jak przygotować?

1. W garnku zagotuj szklankę wody, nad garnkiem ustaw miskę, a do niej włóż kawałki czekolady. Para wodna unosząca się pod miską roztopi to, co jest w środku. Ta metoda roztapiania czekolady to „bain marie”.
2. Gdy czekolada zacznie się topić, dodaj do niej masło, ściągnij miskę znad garnka, wymieszaj i ostudź.
3. Oddziel białka od żółtek. Żółtka dodaj do czekolady, wymieszaj. Dodaj cukier puder i ponownie wymieszaj.
4. Białka ubij na sztywną pianę, 1/3 piany wymieszaj dokładnie z czekoladą, aby ta stała się lżejsza. Kolejną porcję piany dodawaj i mieszaj już bardzo delikatnie. Zależy nam, aby mus był jak najbardziej puszysty.
5. Gotowy mus przełóż do miski/miseczek i schładzaj w lodówce (najlepszy jest po około godzinie).