

ANIA STARMACH

Mus czekoladowy z gruszką

Co kupić?

- 200ml wody
- 200ml śmietany kremówki
- 200g gorzkiej czekolady
- 100g cukru
- 60g masła
- 60g cukru pudru
- 6 jajek
- 4 gruszki
- laska wanilii

Jak przygotować?

1. Wodę zagotuj z cukrem i rozkrojoną laską wanilii, w syropie gotuj obrane gruszki przez 30 minut. Owoce ostudź i pokrój.
2. Weź sześć jajek, oddziel białka od żółtek.
3. Rozpuść czekoladę w kąpeli wodnej. Kiedy będzie już miękka, dodaj masło.
4. Następnie dodaj do masy żółtka, zostaw do ostudzenia.
5. Za pomocą miksera ubij białka.
6. Do masy czekoladowej stopniowo dodawaj białka, mieszaj delikatnie, aż uzyskasz jednolitą konsystencję.
7. Śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj cukier puder.
8. W miseczkach układaj naprzemiennie mus i owoce, dekoruj ubitą śmietaną.