

Deser

Mus czekoladowy z nutą dekadencji

SKŁADNIKI:

Gorzka czekolada; 200 g
Ciepła woda; 60 ml
Jaja, żółtka i białka oddzielone; 3 duże
Cukier drobny; 40 g

Będziesz potrzebować: Robot niegotujący oraz przystawki: mieszadło do przekładania

1

Czekoladę i wodę umieść w misce żaroodpornej ustawionej na patelni z ledwo gotującą się wodą. Odczekaj, aż czekolada powoli się roztopi, często mieszając. Zdejmij miskę z patelni i odstaw do ostygnięcia na 2-3 minuty, a następnie wmieszaj żółtka jaj.

2

Przełóż białka jaj do miski robota kuchennego, po zamocowaniu trzepaczki. Ubijaj z maksymalną mocą przez 30-45 sekund do momentu pojawienia się na powierzchni lekkich wzniesień (nie ubijaj za długo).

3

Do wciąż pracującego urządzenia stopniowo wsyp cukier, po jednej trzeciej części, i ubijaj aż masa nabierze połysku.

4

Zamocuj mieszadło do delikatnego przekładania w urządzeniu i delikatnie przelej masę czekoladową do białek jaj. Ustaw prędkość pracy robota na 1 i mieszaj masę czekoladową oraz białka jaj do połączenia (maksymalnie 60 sekund). Wszelkie niepołączone części masy należy delikatnie połączyć ręcznie z pozostałą częścią masy.

5

Masę rozdziel do kieliszków, przykryj folią samoprzylegającą i schładzaj w lodówce przez co najmniej 2 godziny.

