



Шоколадный мусс

🕒 30–50 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Нарежьте шоколад на кусочки. Поместите шоколад и масло в жаропрочную миску и растопите на водяной бане, периодически помешивая. Снимите с огня и дайте остыть 5 минут.
- 2 Отделите желтки. Добавьте их в шоколадную смесь по одному, хорошо взбивая после каждого добавления. Добавьте стружку натуральной ванили.
- 3 В другой миске взбейте яичные белки на средней скорости до образования пены. Добавьте щепотку соли, затем постепенно добавляйте сахар, постоянно помешивая, до образования мягких пиков.
- 4 Аккуратно вмешайте одну треть взбитых белков в шоколадную смесь. Затем вылейте шоколадную смесь в оставшиеся белки и тщательно перемешайте до однородности. Переложите в сервировочное блюдо или стаканы и поставьте в холодильник минимум на 4 часа, лучше на ночь. Подавайте со взбитыми сливками и шоколадной стружкой.

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

20 г	Сливочное масло
120 г	Темный шоколад
3 шт.	Яйцо
1 пакетик	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 шт.	♦ Ваниль натуральная бурбонная в стручках
Щепотка	♦ Соль морская

