

Шоколадний мус

— хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

20 г	Вершкового масла
120 г	Темного шоколаду (мін. 60% какао)
3	Яйця
1 пакет	Ванільний цукор
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	Дрібка солі

Приготування

1. Подрібнити шоколад на шматочки. Викласти шоколад і вершкове масло в жаростійку миску та розтопити на водяній бані, періодично помішуючи. Зняти з вогню та дати охолонути приблизно 5 хвилин.
2. Відокремити жовтки від білків. Додати жовтки до шоколадної маси по одному, добре збиваючи після кожного додавання. Додати цукрову пудру з ваніллю Бурбон.
3. В окремій мисці збити яєчні білки на середній швидкості до появи піни. Додати дрібку солі, потім поступово всипати цукор, продовжуючи збивати, доки не утворяться м'які піки.
4. Обережно вмішати одну третину збитих білків у шоколадну масу. Потім перелити шоколадну масу до решти білків і акуратно перемішати до однорідності. Перекласти мус у сервірувальну миску або порційні склянки та поставити в холодильник щонайменше на 4 години, а краще — на ніч. Подавати зі збитими вершками та шоколадною стружкою.