



# Шоколадний мус

🕒 — хв   

## 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.

## 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

