

Mus czekoladowy

15—20 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

20 g	Masło
120 g	Gorzka czekolada (min. 60% kakao)
3 szt	Jajo
1 szt	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
	Szczypta soli

Przygotowanie

1. Posiekaj czekoladę na kawałki. Umieść czekoladę i masło w żaroodpornej misce i rozpuść je w kąpieli wodnej, od czasu do czasu mieszając. Zdejmij z ognia i odstaw do przestudzenia na 5 minut.
2. Oddziel żółtka od białek. Dodawaj żółtka do masy czekoladowej po jednym, dokładnie mieszając po każdym dodaniu. Następnie wmieszaj pastę waniliową Bourbon.
3. W osobnej misce ubijaj białka na średnich obrotach, aż staną się puszyste. Dodaj szczyptę soli, a następnie stopniowo wsypuj cukier, miksując do uzyskania miękkich szczytów.
4. Delikatnie wmieszaj jedną trzecią ubitych białek do masy czekoladowej. Następnie przelej masę czekoladową do pozostałych białek i ostrożnie wymieszaj do połączenia składników. Przełóż mus do naczynia lub pucharków i wstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny, najlepiej na całą noc. Podawaj z bitą śmietaną i wiórkami czekolady.