

Piernikowy mus czekoladowy

20–30 Min

Przygotowanie

1. Rozpuść czekoladę i poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Zmieszaj czekoladę z przyprawą korzenną do piernika.
2. Zlej aquafabę (płyn odsączony z puszki ciecierzycy) i przy pomocy mocnego blendera wymieszaj ją dodając proszek do pieczenia i stabilizator do śmietany, aż do uzyskania białej masy o konsystencji podobnej do bezy.
3. Zmieszaj bezopodobną masę z czekoladą. Następnie napełnij 6 szklanek masą, schładzaj przez godzinę w lodówce, a potem ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

2 op.	Ciecierzyca konserwowa (400 g)
1 op.	Stabilizator do śmietany
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
180 g	Czekolada do rozpuszczania
1 łyżeczka	Przyprawa korzenna do Piernika