



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

20 g	Масло
120 g	Тъмен шоколад (поне 60%)
3 бр.	Яйца
60 g	Пудра захар
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	♦ Морска сол

Шоколадов мус с ванилия

⌚ 260—270 Минути



Подготовка

- 1 Накълцайте шоколада и го разтопете заедно с маслото на водна баня. Оставете настрана за 5 минути, за да се охлади малко.
- 2 През това време разделете яйцата. Добавете жълтъците в шоколада един по един, като бъркате енергично и постоянно.
- 3 Разполовете ванилията по дължина и отстранете семенцата с върха на ножа. Добавете ги към шоколадовата смес и разбъркайте.
- 4 Разбийте белтъците в отделна купа, докато станат на пяна. Добавете щипка сол и ваниловата захар. Разбийте отново и постепенно добавете пудрата захар, докато разбивате. Накрая трябва да получите пухкава смес с връхчета.
- 5 Внимателно добавете 1/3 от белтъчната смес в шоколадовата, с помощта на шпатула и подпхващи движения. След това изсипете шоколадовата смес при белтъчната и отново разбъркайте внимателно с подпхващи движения на шпатулата.
- 6 Разпределете в купички и приберете в хладилника за поне 4 часа.

