

Czekoladowa finezja



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- Cukier puder - 4 łyżki
- Jogurt - 200 g
- Jajka - 6 szt
- Kakao - 4 łyżki
- Żelatyna - 4 łyżki
- Cukier - 3/4 szkl
- Śmietana - 500 g
- Masło - 200 g
- Czekolada mleczna - 1 tabliczka
- Czekolada gorzka - 1 tabliczka
- Biszkopt - 1 szt

Opis przygotowania:

Muss czekoladowy : czekoladę mleczną i gorzką rozpuścić w kąpieli wodnej wraz z masłem - ostudzić. Żółtka utrzeć z kakao i dodać do tego ostudzoną czekoladę oraz rozpuszczone 2 łyżki żelatyny w 4 łyżkach wody lekko podgrzanej. Białka ubić na sztywno dodając 0,75 szklanki cukru. Stopniowo dodawać do czekolady delikatnie mieszając. Wylać na ciemny biszkopt i wstawić do lodówki. Pianka śmietanowa: Śmietanę ubić na sztywno, żelatynę rozpuścić w wodzie i wlać do jogurtu nieustannie mieszając. Jogurt dodać do śmietany. Wylać na mus czekoladowy . :)

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!