



MUS CZEKOLADOWY Z JEŻYNYMI I ŚMIETANĄ

CZAS PRZYGOTOWANIA I GOTOWANIA: 30 MINUT – CZAS CHŁODZENIA: 4 GODZINY

SKŁADNIKI

- 200 g posiekanej gorzkiej czekolady i dodatkowe 50 g do dekoracji
- 100 g posiekanej mlecznej czekolady
- 3 łyżki niesolonego masła pokrojonego w kostkę
- 500 ml śmietany kremówki
- 3 łyżki drobnego cukru
- 4 duże żółtka jaj
- 1 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 150 g jeżyn

PRZYGOTOWANIE

1. Wrzuć oba rodzaje czekolady, masło i śmietanę 60 ml do miski iCook postawionej na 3-litrowym naczyniu iCook w połowie wypełnionym wolno gotującą się wodą.
2. Mieszaj, aż wszystkie składniki w całości się roztopią i osiągną jednolitą, gładką konsystencję. Zdejmij miskę z ognia i pozostaw do wystudzenia.
3. W tym czasie ubij na sztywno pozostałą śmietanę w większej misce iCook. W kolejnej misce ubij razem żółtka z cukrem i ekstraktem waniliowym do uzyskania gęstej, jasnej masy (2–3 minuty).
4. Stopniowo dodawaj roztopioną czekoladę do żółtek, mieszając różgą, aż masa będzie jednolita i gładka.
5. Dodaj około jednej trzeciej ubitej śmietany do masy czekoladowej i wymieszaj różgą. Dodaj resztę śmietany (zostawiając około 2–3 łyżki do dekoracji) i delikatnie wymieszaj silikonową szpatułką do uzyskania jednolitego koloru.
6. Rozdziel mus do czterech pucharków. Przykryj i włóż do lodówki na co najmniej 4 godziny – bitą śmietanę do dekoracji też przechowuj w lodówce.
7. Bezpośrednio przed podaniem udekoruj każdą porcję musu bitą śmietaną i jeżynami. Posyp startą gorzką