

Mousse au chocolat ? mus czekoladowy

Dodany przez kasia

poniedziałek, 01 lipca 2013 20:39 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:31

Ten klasyczny deser francuski jest bardzo prosty w przygotowaniu, a w smaku urzekający. Rozpływa się w ustach. Świetnie współgra w towarzystwie malin albo truskawek, które przełamują słodkość czekolady. Przygotowuję go dla wyjątkowych gości. Ostatnio - dla Asi Pąg, która odwiedzała nas po raz pierwszy. Cieszyłam się na to spotkanie i zabrałam do roboty :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na 5 pucharków:

2 tabliczki czekolady - ja użyłam 1 tabliczkę gorzkiej i 1 tabliczkę mlecznej

2 żółtka

Łyżka masła

Cukier puder, na oko ;)

500 ml śmietanki 30%

Mousse au chocolat ? mus czekoladowy

Dodany przez kasia

poniedziałek, 01 lipca 2013 20:39 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:31



01 lipca 2013 20:39 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:31

Mousse au chocolat ? mus czekoladowy

Dodany przez kasia

poniedziałek, 01 lipca 2013 20:39 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:31



500g śmietany
300g cukru
300g czekolady
300g białek

Mousse au chocolat ? mus czekoladowy

Dodany przez kasia

poniedziałek, 01 lipca 2013 20:39 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:31



Mousse au chocolat ? mus czekoladowy

Dodany przez kasia

poniedziałek, 01 lipca 2013 20:39 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:31

fot. Kasia Łukasiewicz