

Mus czekoladowy, oliwa z oliwek, sól morska

Ingrédients

- 40g mlecznej czekolady Jivara
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 5 żółtek
- 6 białek
- 130g ciemnej czekolady Guanaja
- 40g mlecznej czekolady Jivara
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 5 żółtek
- 6 białek

Préparation

1. Przepis na smaczną, czekoladową, szybką i bez pieczenia, trafiłeś we właściwe miejsce!
2. To mój ulubiony przepis na mus czekoladowy, z tylko czekoladą (mieszanka ciemna & mleczna) i jajkami.
3. Ale to, co zmienia mus, to przyprawienie go odrobiną oliwy z oliwek i szczyptą soli morskiej.
4. Aby dodać trochę chrupkości, możesz podać go również z językami kota lub innymi małymi ciasteczkami
□ Składniki : Użyłem czekolady Guanaja & czekolady Jivara oraz ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Lista zakupów : ciemnej czekolady Guanaja mlecznej czekolady Jivara 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego 5 żółtek 6 białek Oliwa z oliwek & sól morska Czas przygotowania : 15 minut + minimum odziny odpoczynku Dla 8 osób : Składniki : ciemnej czekolady Guanaja mlecznej czekolady Jivara 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego 5 żółtek 6 białek Oliwa z oliwek & sól morska Przepis : Rozpuść delikatnie obie czekolady.
6. Dodaj wanilię i żółtka jedno po drugim, dobrze mieszając po każdym dodaniu, aby stworzyć emulsję.
7. Ubij białka na sztywno.
8. Delikatnie dodaj ubite białka do czekolady za pomocą szpatułki.
9. Wlej mus do miski, aby podzielić się wersją lub do stoików dla wersji indywidualnej.
10. Pozwól mu stężeć w lodówce przez minimum odziny.