

Mus czekoladowy (doma Chapon)

Ingrédients

- 185g ciemnej czekolady
- 100g półtłustego mleka
- 1 żółtko jajka
- 6 białek jajek
- 37g cukru trzcinowego

Préparation

1. To nie jest pierwszy przepis na mus czekoladowy na blogu, ale ten jest idealny, jeśli jak ja, czujesz, że masz do wykorzystania białka jaj, aby nieco odmienić standardowe finansjerki czy makaroniki. To jest przepis z domu Chapon, znaleziony na koncie Instagram Akademii smaku.
2. Mikser elektryczny i kilka godzin oczekiwania i gotowe!
3. Skądniki: Użyłam czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partnerstwo).
4. Czas przygotowania: 20 minut + czas odpoczynku w lodówce. Na 4 do 6 musów czekoladowych, w zależności od wielkości: Składniki: ciemnej czekolady, półtłustego mleka, 1 żółtko jajka, 6 białek jajek, cukru trzcinowego. Opcjonalnie: chrupki czekoladowe i/lub ziarna kakaowca i/lub sól morską do dekoracji. Przepis: Doprowadź mleko do wrzenia.
5. Wlej je na ciepło rozpuszczony lub drobno posiekany czekoladę, dobrze wymieszaj, a następnie dodaj żółtko jajka i ponownie wymieszaj, aby uzyskać gładką masę.
6. Ubij białka z cukrem, ale nie za sztywno, delikatnie po prostu czekoladę, a następnie przełóż masę do szklanek (lub do salaterki, jeśli ma być do dzielenia się).
7. Włóż do lodówki na kilka godzin (lub na noc), następnie udekoruj według własnego uznania i ciesz się!