

Biały puch z truskawkowym musem



Autor: **anakola**

Przepisów: **37** Ocena: **766**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- na spód:
- 170-200 g herbatników
- 3/4 kostki masła
- 100 g białej czekolady
- na krem:
- 600 ml śmietany 30-36 %
- 300 g białej czekolady
- 1-2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- na mus truskawkowy:
- 0,5 kg truskawek
- 2 galaretki truskawkowe
- pół szklanki wody

Sposób przygotowania:

1 spód:

1. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej.
2. Masło rozpuścić w rondelku.
3. Herbatniki rozkruszyć bardzo drobno.
4. Czekoladę, masło i herbatniki dokładnie połączyć wyłożyć dno tortownicy mocno dociskając.
5. Odstawić do lodówki na około godzinę.



2 krem

1. 100 ml. śmietany podgrzewać w rondelku razem z czekoladą. Ostudzić.
2. Żelatynę rozpuścić /namoczyć w kilku łyżkach zimnej przegotowanej wody i dodać do śmietany i czekolady.
3. Ubić pozostałą śmietanę, dosłodzić według uznania cukrem pudrem i delikatnie wymieszać z masą czekoladową.
4. Połowę kremu śmietanowego wyłożyć na schłodzony spód.

3 mus truskawkowy

1. Truskawki umyć i zmiksować blenderem na mus.
2. Przełożyć do rondelka i podgrzewać, dolać wodę i krótko zagotować.
3. Dodać suche galaretki. Wymieszać i odstawić do wystygnięcia. Odlać kilka łyżek musu do dekoracji.
4. Tężejący mus wyłożyć na krem. Przykryć drugą częścią kremu i udekorować pozostałym musem. Wstawić do lodówki najlepiej na kilka godzin.

Twoje notatki do przepisu: