

Mus czekoladowy z bita śmietaną.



Autor: **PaniMkuchniaSmakowita**
Przepisów: 124 Ocena: 1438

5-6 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500 G SERKA MASCARPONE.
- 200 G CZEKOLADY MLECZNEJ LUB CIEMNEJ, WEDŁUG UZNANIA
- 2-3 ŁYŻKI MOCNEJ KAWY
- SZCZYPTA SOLI
- 300 ML ŚMIETANY KREMÓWKI
- 3 ŁYŻKI CUKRU PUDRU
- ODROBINĘ WANILII LUB EKSTRAKTU WANILIOWEGO
- DODATKI DO OZDOBY, NP.: STARTA CZEKOLADA LUB OWOCE.

Sposób przygotowania:

- 1 CZEKOLADĘ ROZPUŚCIĆ W KĄPIELI WODNEJ LUB MIKROFALI. SER ZMIELIĆ ZA POMOCĄ MIKSERA LUB MALAKSERA.

DODAĆ DO NIEGO SZCZYPTĘ SOLI, KAWĘ I ROZPUSZCZONA CZEKOLADĘ.



- 2 ZBLENDOWAĆ NA LEKKI MUS. MUS PRZEŁOŻYĆ DO SALATEREK / KIELISZKÓW ZA POMOCĄ ŁYŻKI LUB RĘKAWA CUKIERNICZEGO.

NA WIERZCHU UŁOŻYĆ UBITA Z CUKREM I WANILIA ŚMIETANKĄ. POSYPAĆ STARTA CZEKOLADA LUB ULUBIONYMI DODATKAMI.



Twoje notatki do przepisu: