

MUS CZEKOLADOWY Z OLIWA

Wiem, że brzmi to zaskakująco. Jednak ten mus długo pozostanie w Waszej pamięci. Oliwa podkreśla intensywność czekolady i sprawia, że mus jest niezwykle delikatny. Pamiętajcie, że należy wybrać oliwę najwyższej jakości o niezbyt pikantnym i gorzkim smaku. Idealnie nadaje się Oliwa extra vergine Monini Classico, która ma średnio intensywny smak. Po schłodzeniu otrzymacie czekoladową piankę o głębokim smaku z nutą oliwy. To coś niezwykłego, ten mus z oliwą to król deserów.



SKŁADNIKI :

- 150 g gorzkiej czekolady
- 100 ml oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- 4 bardzo świeże jajka
- 50g cukru
- Szczypta soli
- Do podania: świeże owoce, bita śmietana

PRZYGOTOWANIE:

- Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej lub w mikrofalach. Przestudzić i dodać oliwę z oliwek, dobrze wymieszać na gładką konsystencję.

- **Jajka przelać wrzawką. Następnie białka oddzielić od żółtek i w jednej misce ubić białka ze szczyptą soli. Następnie ubijać żółtka w osobnej misce, dodając po łyżce cukru. Ubijać aż cukier się rozpuści, a żółtka będą jasne i puszyste.**
- **Następnie do żółtek dodawać powoli czekoladę z oliwą i mieszać. Po dodaniu całej czekolady i wymieszaniu dodać 2 łyżki piany z białek. Wymieszać, a następnie dodać resztę piany z białek i delikatnie wmieszać. Przełożyć masę do kokilek, filiżanek i schłodzić dobrze w lodówce. Podawać schłodzone z ulubionymi dodatkami lub bez.**