



ШОКОЛАДОВ МУС С КЪПИНИ И СМЕТАНА

ТОТАПРИГОТВЯНЕ И ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ: 30 МИН. – ВРЕМЕ ЗА ОХЛАЖДАНЕ: 4 Н

СЪСТАВКИ:

- 200 г черен шоколад, начупен, и 50 г допълнително за сервиране
- 100 г млечен шоколад, начупен
- 3 с.л. обезсолено масло, на кубчета
- 500 мл високомаслена сметана
- 3 с.л. пудра захар
- 4 големи жълтъка
- 1 ½ ч.л. ванилова есенция
- 150 г къпини

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Смесете двата шоколада, маслото и 60 мл сметана в купа iCook, поставена върху 3-литров тиган iCook, напълнен до половина с вряща вода.
2. Разбърквайте, докато сместа стане гладка и равномерно разтопена, след което отстранете от огъня и охладете.
3. Междувременно, в по-голяма купа iCook разбийте сметаната до съгъстяване. В отделна купа разбийте жълтъците със захарта и ваниловата есенция до получаване на бяла гъста смес (2–3 минути).
4. Постепенно и с разбъркване добавете разтопената шоколадова смес към яйчената смес, докато сместа стане гладка и равномерна.
5. Разбъркайте около една трета от разбитата сметана в шоколадовата смес и след това внимателно добавете по-голямата част от останалото количество, като разбърквате, докато не останат видими ивици сметана; запазете около 2–3 супени лъжици сметана, за гарниране.
6. Разпределете муса в четири стъклени чаши за сервиране. Покрийте и охладете за най-малко 4 часа; охладете и запазената сметана.
7. Когато сте готови да сервирате, гарнирайте отгоре всеки мус със запазената сметана и с няколко къпини. Преди да сервирате, настържете отгоре още от тъмния шоколад.