

Królewski mus

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

deser palce lizać

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- czekolada mleczna - 10 dag
- czekolada gorzka - 10 dag
- margaryna - 15 dag
- jajka - 6 szt.
- cukier waniliowy - 3 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Oba rodzaje czekolady zetrzeć na tarce, a następnie wymieszać z cukrem waniliowym. Margarynę rozpuścić na parze, dodać czekoladę, dokładnie wymieszać. Przestudzoną masę wymieszać z żółtkami i połączyć z białkami ubitymi na pianę. Mus przełożyć do pucharów i wstawić na godzinę do lodówki.

