



MUS CZEKOLADOWY Z OLIWĄ

🕒 60 minut 🗨️ Średni 🍷 Na słodko

Przepis przygotowany przez **marlenagotuje**



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 mikrofali. Przystudzić i dodać oliwę z oliwek extra vergine Monini Classico, dobrze wymieszać na gładką konsystencję. Jajka przebrać wrzątkiem. 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 mus do kokilek, filiżanek i schłodzić dobrze w lodówce. Podawać schłodzone z ulubionymi dodatkami lub bez.

Z miłości
do Oliwy