



**Продукти за 4 порции:**

125 гр бял шоколад

3 листа червен\* желатин или 5-10 гр на прах

1 яйце

1 жълтък  
65 гр захар  
1/2 ч.л. лимонова есенция  
250 мл червено вино Каберне Совиньон  
200 мл сметана 30%  
листа прясна мента или маточина

### **Начин на приготвяне:**

Накиснете желатина в студена вода според указанията на опаковката.

Разбийте яйцето, жълтъка, есенцията и захарта на водна баня до образуване на гъст крем.

Разтопете желатина на водна баня, прибавете го към крема, разбъркайте.

Разтопете 100 гр шоколад на водна баня в друга купа, прибавете го към яйчната смес.

Охладете сместа до стайна температура, прибавете внимателно виното, разбъркайте.

Оставете сместа докато започне да желира в хладилника, като я разбърквате поне 2-3 пъти.

Разбийте сметаната до меки върхове, прибавете я към крема.

Разпределете муса в десертни чаши и охладете за 2-3 часа.

Поднесете го с настърган бял шоколад и листа прясна мента.

\* Можете да добавите червена сладкарска боя към муса.

