



Продукти за 4-6 порции:

100 гр черен шоколад 70% какао

3 листа желатин

1 яйце

1 жълтък
65 гр захар
250 мл Соса-Солa
200 мл сметана 30%
150 мл прясно мляко

Начин на приготвяне:

Накиснете желатина в студена вода според указанията на опаковката.

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

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

Разтопете шоколада на водна баня в друга купа, прибавете го към яйчната смес.

Охладете сместа до стайна температура, прибавете внимателно Соса-Солa, 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.

Загрейте прясното мляко до кипене, разбийте го с миксер до образуване на пяна.

Поставете пяната върху муса непосредствено преди поднасяне.