



Продукти за 4 порции:

150 гр бял шоколад

50 гр черен шоколад 70% какао

2 с.л. ром

250 мл сметана 30%

2 яйчни жълтъка

Начин на приготвяне:

Разтопете на водна баня белия шоколад, добавете рома и ако е необходимо 1-2 с.л. топла вода.

В отделна купа разбийте до меки върхове сметана, оставете я в хладилника.

Разбийте в отделен съд жълтъците, добавете ги към шоколада.

Разбъркайте докато се смесят, охладете сместа 10-15 минути.

Прибавете сметаната, разбъркайте внимателно.

Нарежете на малки парчета черния шоколад.

Прибавете го към муса, разбъркайте.

Разпределете крема в десертни чаши, покрийте ги с прозрачно фолио.

Охладете муса за минимум 6 часа, най-добре за нощ в хладилника.