



Продукти за блата:

3 яйца
1 яйчен жълтък
1/2 ч.ч. захар (100 гр)
1/2 ч.л. ванилия
1/3 ч.ч. брашно(45 гр)
2 с.л. нишесте
3 ч.л. какао на прах

Продукти за муса:

1 яйце
4 с.л. захар
2 с.л. нишесте
1 ч.л. разтворимо кафе
175 мл мляко
7 гр желатин (прах)
1/4 ч.ч. вода(60 мл)
1 ч.ч. сметана(237 мл)

Начин на приготвяне на блата:

Белтъците се разбиват на пяна, постепенно се добавя половината количество захар.

На по-висока скорост продължава разбиването до твърд сняг.

Жълтъците се разбиват с останалата захар до почти бяла смес, добавя се ванилията.

Брашното и нишестето се пресяват в жълтъците, добавя се 1/3 от разбитите белтъци и се разбърква.

Добавят се и останалите белтъци и се бърка с кръгови движения.

Разделете тестото на две части и в едната добавете пресятото какао.

Постелете тавата с хартия за печене. Поставете тестото в два найлонови плика/сладкарски поша/, направете отвори.

Едновременно с двата нанесете тестото върху хартията под наклон или само успоредни прави линии. Печете в предварително загрята до 170 градуса фурна, 10-15 минути.

Следете белият слой да не прегори!

Готовият блат навийте на руло и оставете да изстине.

6 форми(по 250 мл всяка), застелете с хартия за печене по дъното и страните. В случай, че те са силиконови това не е необходимо.

Нарежете блата на части с дължина равна на периметъра на стените на формичките.

Сиропирайте (50:50 захар и вода) или с ликьор/плодов сок/ и поставете във формата.

Начин на приготвяне на муса:

Смесете нишестето с 1/2 от захарта и разбийте с яйцето. Останалата захар сипете в млякото, прибавете кафето и загрейте.

На тънка струйка изсипете в яйчната смес горещото мляко, върнете в огнеупорния съд и обратно на котлона, варете на слаб огън няколко минути, до сгъстяване на крема.

Свалете от огъня, присипете в купа, покрийте с кърпа/за да не се образува коричка/ и изстудете напълно.

Изстиналият крем разбийте, прибавете в него разтворения във вода желатин и разбитата сметана.

Изсипете готовия мус във формичките и охладете минимум 3 часа.