Мус од бело чоколадо со прелив од лешници

Кој сака чоколаден мус нека крене рака! А, сакате ли мус од бело чоколадо со густ сос од мешани зрнести плодови и прелив од лешници? Не се шегувам, ова е вистински рецепт, не сонувате. Нема потреба да се штипете. Добро, спуштете ги рацете;)

Состојки:

- 175 грама бело чоколадо
- 90 милилитри млеко
- 2 белки од јајца
- 1 супена лажица лимонов сок
- 225 милилитри хопла
- 200 грама шеќер
- 3 супени лажици лешници

Чекор 1

За да го направиме карамел преливот од лешници во мала тава ќе стопиме 200 грама шеќер. Шеќерот полека ќе почне да се топи и потоа да се претвора во карамел.

Постојано внимавајте на него и кога ќе добие рамномерна златна боја, ставете ги лешниците и промешајте. Ако карамелот изгори или остане предолго на оган ќе добие непријатен горчлив вкус.

Чекор 2

Намачкајте ја тавата за пица со малку масло и потоа во неа сипете го карамелот од лешници и оставете го да се излади. Додека се лади, исечете го карамелот на парчиња пред да се стврдне. Не морате премногу да се трудите да добиете правилна форма. Освен ако не сте педантна личност која сака се да биде под конец;)

Чекор 3

За да го направите мусот од чоколадо, почнете да го топите чоколадото во сад на пареа. Додека чоколадото се топи, сипете го стопленото млеко и измешајте ги заедно.

Чекор 4

Изматете ги белките од јајцата и лимоновиот сок со голема брзина додека да добиете лесен и растресен шлаг.

Чекор 5

На крај изматете ја хоплата со голема брзина додека да се згусне и да се појават мали врвови во садот.

Чекор 6
За да го направите мусот, комбинирајте ја смесата од белки од јајца со смесата од стопено бело чоколадо и млеко. Внимателно измешајте ги заедно.

Мусот треба да биде лесен и да го задржи волуменот. На крај постепено ставете го кремот од хопла. Од овој рецепт се прават 4 порции.

Чекор 7
За сервирање, ставете парчиња зрнесто овошје на дното од чашата, а потоа со лажица сипете од чоколадниот мус скоро до врвот на чашата.

Ставете го да се излади во фрижидер најмалку два часа пред да го сервирате.

Чекор 8
Нашиот последен предлог за сервирање на овој рецепт е да ставите едно парче карамел од лешник на страна и малите парченца кои останаа од сечењето на карамелот да ги ставите одозгора, врз чоколадниот мус!

Совет
Ова не е типичен рецепт за карамел бидејќи го направивме само од шеќер.

Традиционално тој се прави со топење на путер и шеќер заедно, но со оваа верзија можете да направите слатки мали стаклена.

Ако експериментирате со стопениот шеќер можете да добиете интересни нешта.

Користени производи:

Тава за пржење

Сет тави за пица

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk