



Мус од лимон на чоколадна основа

Фичо ќе направи Мус од лимон, сервиран на основа од чоколадни мафини.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За МУСОТ ОД ЛИМОН ќе ви треба:

- 8 јајца
- 3 лажици бел кристал шеќер
- 4 лажици кафеав шеќер
- 2 лажици путер
- кора од еден лимон и сокот
- 10 бисквити

За ЧОКОЛАДНИТЕ МАФИНИ ќе ви треба:

- 120 грама путер
- 120 грама чоколадо за готвење
- 110 грама шеќер во прав
- 6 лажици брашно
- 2 цели јајца
- 2 жолчки

Чекор 1

Одвојте ги белките од жолчките. Белките матете ги со белиот кристал шеќер, а жолчките ставете ги на пареа со кафеавиот шеќер.

Во жолчките додадете и 2 лажици путер. Во белките додајте го сокот од лимон лажица по лажица и кората.

Чекор 2

Во друг сад изматете го маскарпонето. Иситнете ги бисквитите во блендер додека не станат брашнести.

Чекор 3

Соединете ги белиот и жолтиот крем и додадете го брашното од бисквити. Кремот оставете го во фрижидер да отстои околу 2 часа.

Чекор 4

Загрејте ја рерната на 220 степени и подгответе калапи за 12 мафини.

Во сад за матење ставете го путерот исечен на коцки и чоколадото за готвење, исто така искршено на мали коцки. Додадете го шеќерот во прав и мешајте додека не се изедначи смесата.



Чекор 5

Оставете ја смесата да отстои на собна температура, па додадете 2 цели јајца и 2 жолчки.

Постепено додадете го брашното и мешајте со жица внимателно за да не се создадат грутки.

Печете во калапите од 7 до 10 минути во зависност од рерната.

Чекор 6

Пред сервирање, врз секој изладен мафин ставете од мусот со лимон.

Совет

Мусот од лимон може да се сервира и сам, во чаша за десерт и да се послужи ладен.

Користени производи:



Мала плитка тава



Лонец



Статичен миксер



Калап за мафини

delimano®

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