

# Mus czekoladowy

**Czas wykonania:** 30 min + minimum 3 h chłodzenia **Ilość porcji:** 3

## **Składniki:**

- 100 g czekolady (50 g mlecznej, 50 g gorzkiej)
- ½ szklanki jogurtu naturalnego gęstego
- 70 g mascarpone
- 100 ml śmietany kremówki (30-36%)
- 2 ½ łyżki cukru pudru
- 1 ½ łyżeczki żelatyny
- dekoracja:
- 2 kostka białej czekolady (opcjonalnie)
- 6 szt. dekoracji czekoladowej (opcjonalnie)



## **Przygotowanie:**

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i odczekać, aż przestygnie.

Do czekolady dodać jogurt naturalny, serek mascarpone oraz cukier puder i zmiksować.

Rozpuścić na parze wodnej żelatynę z 1-2 łyżce ciepłej wody, poczekać aż ostygnie, ale nie zgęstnieje i połączyć ją z czekoladą. Ubić śmietanę na sztywno i delikatnie wymieszać z resztą składników.

Przełożyć do foremek lub filiżanek i wstawić do lodówki na minimum 3 godziny.

Przed podaniem na talerzyk zanurzyć filiżanki we wrzątku, aby łatwiej wyjąć mus. Mus podawać posypany białą czekoladą.