



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С ЕЖЕВИКОЙ И СЛИВКАМИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИНУТ ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 4 ЧАСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 г темного шоколада, разломанного на кусочки + 50 г для подачи к столу
- 100 г молочного шоколада, разломанного на кусочки
- 3 ст. ложки несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками
- 500 мл густых сливок
- 3 ст. ложки сахарной пудры
- 4 больших яичных желтка
- 1 1/2 ч. ложки ванильного экстракта
- 150 г ежевики

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соедините два вида шоколада, сливочное масло и 60 мл сливок в миске для смешивания iCook над 3-литровой кастрюлей iCook, наполовину заполненной кипящей на медленном огне водой.
2. Помешивайте до образования однородной массы, затем снимите с огня и охладите.
3. Взбивайте оставшиеся сливки в большой миске iCook до плотной консистенции. Взбивайте яичные желтки с сахаром и ванильным экстрактом в отдельной миске венчиком, пока масса не загустеет и не приобретет бледный оттенок (2–3 минуты).
4. Постепенно смешивайте растопленный шоколад с яичными желтками, взбивая венчиком, до образования гладкой равномерной массы.
5. Добавьте в шоколадную массу треть взбитых сливок, взбивая венчиком, а затем смешайте с большей частью остатка сливок так, чтобы сливки полностью растворились в шоколадной массе. Оставьте 2–3 ст. ложки взбитых сливок для украшения.
6. Разлейте мусс в 4 сервировочных бокала. Накройте бокалы и охлаждайте мусс и оставшиеся сливки по меньшей мере 4 часа.
7. Когда блюдо будет готово, украсьте каждый бокал взбитыми сливками и ежевикой. Посыпьте тертым темным шоколадом и подавайте к столу.