

Шоколадно-апельсиновый мусс

Вам понадобится

Шоколад горький	200 г
Яйцо куриное	4 шт
Сахар	50 г
Масло сливочное	50 г
Цедра апельсина	15 г
Сок апельсиновый	20 мл

Приготовление

- 1 Желтки отделить от белков. Белки взбить до густой и стойкой белой пены. Желтки смешать с апельсиновой цедрой и апельсиновым соком до однородной массы.
- 2 Шоколад поломать на мелкие кусочки. В чашу мультиварки выложить шоколад, сливочное масло, добавить сахар. Закрывать крышку.
- 3 Установить программу МУЛЬТИПОВАР на температуру 100°C, время приготовления 10 минут.
- 4 Нажать «Старт». Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть крышку и перемешать шоколадно-масляную смесь до однородной консистенции.
- 5 В отдельной миске смешать яичную смесь с шоколадным соусом, затем полученную смесь добавить к белкам и вновь аккуратно перемешать.
- 6 Полученную смесь перелить по бокалам или формочкам из апельсина и поставить в холодильник до застывания на 2-3 часа.