




przepisy.pl

Ciasto z musem czekoladowym



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- kruche ciastka - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- czekolada deserowa - 150 gramów
- czekolada mleczna - 150 gramów
- czekolada biała - 200 gramów
- śmietana 36% - 1200 mililitrów
- żelatyna - 6 łyżeczek
- woda - 1 szklanka
- kakao lub starta czekolada do posypania

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  tortownica 24 cm

Sposób przygotowania:

1. Ciastka kruszymy ręcznie lub miksujemy blenderem i mieszamy ze 100 g roztopionej kostki do pieczenia Kasia. Całość zagniatamy i wyklejamy ciastem spód tortownicy. Wstawiamy do lodówki do zastygnięcia.
2. W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę deserową z kostką do pieczenia Kasia (50 g).
3. W mniejszej misce mieszamy 2 łyżeczki żelatyny z 1/3 szklanki wody. Kiedy żelatyna napęcznieje, podgrzewamy ją w gorącej kąpieli.
4. Ubijamy 400 ml śmietany, ale nie na sztywno. Dodajemy 2-3 łyżki śmietany do podgrzanej żelatyny, mieszamy i dodajemy wszystko do roztopionej czekolady i mieszamy z ubitą śmietaną.
5. Gotową masę przelewamy na kruchy spód do formy i odstawiamy do lodówki na 15-20 minut, aby stężało. W tym czasie przygotowujemy kolejne warstwy czekolady – najpierw mleczną, a na koniec białą. Mus powinien być gotowy po 2-3 godzinach, ale najlepiej zostawić go w lodówce na całą noc. Przed podaniem deser posypujemy kakao lub startą czekoladą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl