



## Mus czekoladowo-kawowy z orzechami i masłem palonym

 4 porcje

 45 min

### Składniki

- 150g czekolady gorzkiej
- 2 żółtka
- 5 łyżek stołowych cukru
- 300ml śmietanki 30%-centowej
- 2 małe łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 70g masła
- 100g dowolnych orzechów (np. włoskich)

### Przygotowanie



Do naczynia głównego wlej wodę. Na metalowej części parowara umieść miseczkę (najlepiej żaroodporną), pokrusz do niej czekoladę i przykryj pokrywą.



30 min



120



2



Założ motylek i do suchego naczynia miksującego wlej śmietanę.



3 min



4



Do czystego naczynia miksującego wbij 2 żółtka, dodaj cukier.



3 min



5



Do naczynia miksującego z utartymi żółtkami wlej płynną czekoladę.



1 min



3



Do naczynia z czekoladą dodaj ubitą śmietanę i delikatnie wszystko zmiksuj do połączenia się składników na gładki krem.



2 min



4



Przelej mus do pucharków i odstaw na godzinę do lodówki

---



Do naczynia wrzuć orzechy



10 sek.



7



W małym rondelku zrumień masło aż się delikatnie przypali na jasno-brązowy kolor i orzechowy zapach. Skrop masłem orzechy i mus

---