

Mus czekoladowy z migdałów

4 porcje 5 minut

Składniki

- 450 g zagęszczonej, słodkiej śmietany
- 2 łyżki kakao w proszku
- 45 g masła
- 2-3 łyżeczki cukru
- 1 i 1/2 łyżeczki ekstraktu z ziaren wanilii lub 2-3 łyżeczki cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki aromatu migdałowego
- jagody do dekoracji

Przygotowanie

1. Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.
2. Umieść wszystkie składniki, oprócz jagód, w kielichu do gotowania.
3. Posiekaj.
4. Udekoruj i gotowe do podania! Smacznego!