



Шоколадный мусс

Ингредиенты

170 г шоколада для выпечки, 3 яйца, 160 г сахарной пудры, 60 мл крепкого кофе, 30 мл ликера, 15 мл оливкового масла, 70 г сливок

Приготовление

Измельчить шоколад в куттере Robot-Coupe, добавить горячие сливки. Перемешать до получения однородной массы и отложить. Смешать в куттере яичный желток с сахарной пудрой до получения кремообразной массы, добавить кофе и ликёр. После влить шоколадную массу. Смесь хорошо взбить до получения однородной консистенции. Влить оливковое масло и ещё раз хорошо всё смешать. Готовую смесь перелить в блюдо, в куттере взбить в пену яичные белки и постепенно вмешать их в шоколадную массу. Готовый мусс разложить в бокалы или стаканы и охладить.