



ŚMIETANKOWY MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI



SKŁADNIKI

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- **100 g masła Polskiego**
- 4 łyżki soku wiśniowego
- 2 żółtka
- 2 łyżki miodu
- **500 ml śmietanki Polskiej 30% tł.**
- 100 g wiśni

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę łamiemy na kawałki, roztopiamy w kąpielii wodnej. Dodajemy **masło Polskie** i mieszamy, dopóki się nie rozpuści. Lekko studzimy.

Śmietankę Polską ubijamy. Żółtka ucieramy z miodem, wlewamy sok wiśniowy. Do masy dokładamy rozpuszczoną czekoladę oraz połowę bitej śmietanki. Dokładnie mieszamy, przekładamy do filiżanek, nakrywamy folią. Odstawiamy na

godzinę do lodówki.

Schłodzony mus czekoladowy dekorujemy resztą bitej śmietanki i wiśniami.