



Mus czekoladowy

Normatyw surowcowy:

- 2 tabliczki czekolady gorzkiej
- 4 łyżki wody
- 2 łyżki masła
- 4 jajka
- 3 łyżki cukru pudru
- Śmietanka 30-36%
- Szczypta soli



Źródło: <http://www.coolinary.com/2013/03/11/mus-czekoladowy-czyli-jednoskladnikowy-deser/>

Sposób przygotowania:

W garnku podgrzać wodę, dodać kawałki czekolady. Podgrzewać na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu aż czekolada się roztopi. Dodać masło i dokładnie wymieszać. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z 2 łyżkami cukru pudru. Dodać lekko ostudzoną masę czekoladową. Mieszać aż będzie jednolita. Śmietanę ubić na sztywny krem. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do niej szczyptę soli i łyżkę cukru pudru. Stopniowo wmieszać w masę jajeczno-czekoladową ubitą śmietanę, następnie pianę z białek. Przełożyć do pucharków i wstawić na co najmniej 2 godziny do lodówki.

La Mamunia

Marta Szeliga IIM



PINONONO

Normatyw surowcowy na biszkopt:

- 3 żółtka jaj
- 5 białek jaj
- 80 gram skrobi
- 60 gram cukru
- 2 łyżki zimnego mleka
- 25 gram cynamonu w proszku

Normatyw surowcowy na krem:

- ¼ litra mleka
- 40 gram mąki
- 2 jaja
- 200 gram cukru
- ½ łyżki startej skórki z cytryny



Źródło: <http://granadabackpackers.es/es/1136/delicious-food-in-granada-top-5-typical-dishes>

Sposób przygotowania:

Sporządź krem. Wlej do rondelka mleko, cynamon, startą skórkę z cytryny i cukier. Kiedy zacznie wrzeć dodaj mąkę i ubite jajka. Wymieszaj wszystkie składniki i pozostaw na ogniu przez 3 minuty. Następnie przygotuj biszkopt. Ubij żółtka z dwiema łyżkami zimnego mleka i cukru. Dodaj skrobię i białka ubite na sztywną pianę. Umieść masę w papierowych foremkach i włóż do piekarnika na 10 minut. Przygotuj syrop z wody i cukru i rozłóż go na biszkopcie. Na koniec napełnij ciasteczka kremem i posyp odrobiną cukru. Piecz aż wierzch deseru się zarumieni.

La Mamunia

Marta Szeliga IIM