

# Mus karmelowy

Magda Kubiś

Dekadencja w czystej postaci. Mus karmelowy na bazie czekolady Callebaut, podkreślony dodatkiem karmelowego sosu!



PORCJE

1 porcja fi18

## SKŁADNIKI

- 200 g śmietanki kremówki 36%
- 75 g czekolady karmelowej np. Callebaut
- 1 łyżka sosu karmelowego
- 30 g rumu opcjonalnie
- 5 g żelatyny
- 40 g zimnej wody

## INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała.
2. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej.
3. Rum wymieszać z sosem karmelowym.
4. Napęczniałą żelatynę rozpuścić. Dodać do sosu karmelowego z rumem.
5. Miksturę dodać do rozpuszczonej czekolady. Wymieszać.
6. Śmietankę ubić na 3/4.
7. Wlać mieszaninę sosu, rumu i żelatyny.
8. Wymieszać. Mus przelać do rękawa cukierniczego.