Mus z twarogu i białej czekolady z sosem malinowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Wlać 2 łyżki wody, wsypać 200 g mrożonych malin i dodać 2 łyżki cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać - temperatura 85˚C, czas 3,5 minuty, prędkość 1.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, mus przelać na sitko umieszczone nad miską/garnkiem, przetrzeć pozostawiając pestki. Ostudzić.

Krok 3 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Wlać 100 ml śmietanki, ogrzewać – temperatura 80˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do śmietany włożyć 100 g białej czekolady połamanej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do czekolady dodać 200 g serka białego, 1 łyżeczkę soku z cytryny i kilka kropli aromatu waniliowego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać mus – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyłożyć mus do szklanych pucharków. Po ostudzeniu polać sosem malinowym.