

rýchlý čokoládový mousse

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr moučka 4 lžíce
- kakao 4 lžíce
- máslo 50 g
- mléko 3 dl
- piškoty 120 g
- solamyl 2 lžíce
- šlehačka 1 balení
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Máslo s kakaem smícháme nad párou. Do rozpuštěného másla přidáme rozšlehané vejce s mlékem, solamylem a cukrem. Plamen na sporáku zmírníme a směs šleháme, dokud krém nezhoustne. Poté ho dáme vychladit. Mezitím naklademe asi 12 piškotů vždy na samostatný na talířek. Ochlazený krém opět vyšleháme, vložíme do zdobičky a nanese na piškoty. Každý moučník ozdobíme šlehačkou a podáváme.