

RECIPE

# Biały mus z kruszonką i kremem Nutella®

Średnie

2 h 50 min



## Składniki na 8 porcji

100 g białej czekolady

120 g kremu Nutella®

200 g śmietany do ubijania

3 białka

6 g płatków żelatyny

50 g masła

50 g mąki

50 g cukru

40 g posiekanych orzechów laskowych

szczypta soli



**Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!**

## WYKONANIE

**1**

Piekarnik nagrzej do 165°C. Wyłóż blachę do pieczenia pergaminem.

W misce rękami zagnieć masło z cukrem, a następnie dodaj mąkę, posiekane orzechy laskowe i sól.

**2**

Wsymp kruszonkę na blachę, a następnie umieść ją na środkowej półce piekarnika i piecz przez 20 minut. Wyjmij i poczekaj, aż kruszonka wystygnie.



**3**

Przygotuj mus. Płatki żelatyny namocz w zimnej wodzie przez 10 minut. W tym czasie roztop czekoladę w kąpeli wodnej.

W rondelku na średnim ogniu podgrzej śmietanę.

Odcisnij z wody płatki żelatyny i dodaj je do śmietany. Zamieszaj czekoladę, a następnie dolej ją do śmietany. Poczekaj, aż mieszanka wystygnie.

W misce ubij na sztywno białka. Za pomocą szpatułki delikatnie przełóż pianę z białek do śmietany z czekoladą.

**4**

Porozkładaj czekoladowy mus do szklanek, a następnie wstaw je do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Po wyjęciu musu za pomocą rękawa cukierniczego, wyciskaj po 15 g kremu Nutella® do każdej szklanki, a następnie posyp każdy deser kruszonką.

