

Шоколадний мус із лікером Grand Marnier

Шоколадний мус - традиційний десерт французької кухні. Завдяки своїй легкості та вишуканості, він здобув популярність у всьому світі.

На сьогоднішній день існують тисячі рецептів цього дивовижного творіння кулінарії. Простий і доступний у приготуванні, він не забере у Вас багато часу та обов'язково припаде до смаку Вашим гостям: ніжний, повітряний десерт з апельсиновими нотками просто тане у роті і дарує невимовну насолоду.

- 200 гр гіркого 75% шоколаду
- 250 гр вершків
- 2 яйця
- 1 пластинка желатину (3 гр)
- 2 апельсини
- 1 чайна ложка коричневого цукру
- 50 мл лікеру Grand Marnier

Намочити желатин у холодній воді на 10 хв.

Укаструльці на малому вогні розтопити поламаний на шматки шоколад із вершками увесь час помішуючи. Можна також це зробити на водяній бані.

До розтопленого шоколаду з вершками додати намочений і віджатий желатин та розмішати.

Яйця розбити і відокремити жовтки від білків. Суміш шоколаду й вершків зняти з вогню і відразу ж додати жовтки, швидко вимішуючи вінчиком.

Білки, що залишилися, збити до утворення білої, щільної піни. Акуратно і поступово вимішати білки із охолодженою шоколадною сумішшю.

Накрити посудину харчовою плівкою і поставити у холодильник на декілька годин, а ще краще на ніч.

Апельсини почистити, зрізуючи шкірку навколо до чистої м'якоті, порізати не дуже товстими кружальцями по 4 штуки на таріль і викласти на 4 тарілки по

центрі. Навколо апельсин посипати щіпкою коричневого цукру і скропити лікером. За допомогою двох ложок, змочених у воді, викласти мус, надаючи йому овальної форми, і подавати до столу.

Коли у товаристві є люди, що не вживають алкоголю, то можна подавати десерт без лікеру. Якщо ж хтось не вживає цукру, то можна прикрасити тертим шоколадом.

