KIKKOMAN

Bagātīgais tumšās šokolādes muss

Kopējais laiks **20 min.** **20 min.** sagatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.515 kJ / 604 kcal

Tauki: **39,10 g** Sāls: **11,30 g**
Ogļhidrāti: **49,90 g**

SASTĀVDAĻA

4 Porcijas

180 g	tumšās šokolādes (aptuveni 53 % kakao)
3 ēdamk.	cukura
2 tējk.	Kikkoman Sojas mērce
0,5	vaniļas pāksts
0,5	sarīvēta apelsīna
2	olas
150 ml	saldā krējuma

Pasniegšanai:

4 ēdamk.	Saldā krējuma
250 g	aveņu
100 g	tumšās šokolādes

PAGATAVOŠANA

Solis 1

Olu dzeltenumus atdala no baltumiem un ievieto tos divās vidēja lieluma metāla bļodās. Pārliecinās, ka bļoda olu baltumiem ir pilnīgi tīra, lai tie vēlāk sacietētu.

Solis 2

Sasmalcina šokolādi un izkausē to karstumizturīgā bļodā ūdens peldē.

Solis 3

Pa to laiku paņem citu bļodu un saputo saldo krējumu gandrīz stingrās putās, pēc tam saputo olu baltumus ļoti stingrās putās.

Solis 4

Tagad sakuļ olu dzeltenumus kopā ar cukuru, vaniļas pāksts sēklām, apelsīna miziņu un Kikkoman sojas mērci virs ūdens peldes, līdz maisījums nedaudz sabiezē.

Solis 5

Izņem maisījumu no ūdens peldes un ātri iemaisa stingros olu baltumus, šokolādi un saputoto saldo krējumu olu dzeltenumu maisījumā vienu pēc otra.

Solis 6

Ielej to pietiekami lielā bļodā (ne pārāk lielā) un atdzesē vismaz 60 minūtes.

Solis 7

Pirms pasniegšanas uz katra šokolādes musa uzliek nedaudz putukrējuma un dekorē ar avenēm un tumšās šokolādes skaidiņām.