

# DESER MORELA Z ROKITNIKIEM I BIAŁĄ CZEKOLADĄ

## MORELA Z ROKITNIKIEM DESEROWE W ŻELU



### ■ MUS ŚMIETANOWY

śmietana deserowa  
czekolada biała

300 g  
100 g

### ■ WKŁAD OWOCOWY

**Vortumnus morela z rokitnikiem  
deserowe w żelu 50% owoców**  
żelatyna  
woda

240 g  
2 g  
50 g

100 g śmietany deserowej oraz 100 g czekolady podgrzać razem w kuchence mikrofalowej do połączenia składników. Resztę śmietany ubić na 50% dodając rozpuszczoną czekoladę do 40°C. Połączyć składniki razem do uzyskania musu czekoladowego.

Żelatynę połączyć z wodą i odstawić do rozpuszczenia, a następnie podgrzać do 40°C. Dodać do **Vortumnus morela z rokitnikiem deserowe w żelu 50% owoców** i wymieszać.

Gotowy mus przełożyć do worka cukierniczego i napełnić szklany pucharek dożądanego poziomu. Chłodzić 1 godzinę. Po tym czasie wypełnić deser wkładem owocowym i dowolnie udekorować, np. płatkami białej czekolady.