

## Зефир с шоколадным муссом

Автор: Jaxa

09.08.2010 05:51 - Обновлено 03.11.2010 18:14

---



Мусс это тот же пудинг, что продается в баночках в магазине. Единственная разница – это полностью натуральные ингредиенты, оригинальный вкус и свежесть продукта.

### Требуемые ингредиенты

- 100г. белая зефира
- 50г. шоколада
- 1уп. Шоколадного мусса
- 1ст.молока

### Малиновые сливки:

- 1/2ст. 33%сливок
- 6ст.л.малинового сиропа.

Выложить зефиром круглую миску. Измельчить половину шоколада. Приготовить шоколадный мусс с молоком по указаниям на упаковке. Подмешать измельченный шоколад. Заполнить миску муссом и поставить в холодильник на 2ч. Опрокинуть мусс на блюдо. Оставшийся шоколад растопить в кастрюльке на водяной бане и попить зефир при помощи ложки. Взбить сливки до густоты, добавив 2ст.л.малинового сиропа. Подать

## Зефир с шоколадным муссом

Автор: Жаха

09.08.2010 05:51 - Обновлено 03.11.2010 18:14

---

к десерту сливки и оставшийся сироп.

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}