Baltās šokolādes muss

Viegls un gaisīgs baltās šokolādes un rabarberu muss.

2 45-60 MIN

Nepieciešams

50 g baltās šokolādes

2 olu baltumi

30 g silta biezpiena

45 g cukura

30 g Koskenkorva rabarberu liķiera

1 ēdamkarote vaniļas cukura

1 ēdamkarote citrona sulas

3 ēdamkarotes sagrieztu saldētu rabarberu. Var izmantot arī biezu rabarberu ievārījumu

Šķipsniņa sāls

Pēc vēlēšanās var pievienot arī sarkano pārtikas krāsvielu

Mandeļu skaidiņas un ogas dekorēsanai

Pagatavošana

1. Balto šokolādi liek bļodiņā, bļodiņu liek ūdens peldē un kausē šokolādi, līdz tā pilnībā ir izkususi.

2. Olu baltumus atdala no olu dzeltenuma. Baltumiem pievieno cukuru, vaniļas cukuru, šķipsniņu sāls. Visu saputo.

3. Izkausētajai šokolādei pievieno biezpienu un kārtīgi visu samaisa.

4. Šokolādes biezpiena masai ātri pievieno Koskenkorva liķieri un citrona sulu, visu kārtīgi samaisa.

5. Tad pievieno rabarberus (ja rabarberi ir gabalos, tos iepriekš saspiež ar piestu). Visu samaisa viendabīgā masā. Pēc vēlešanās, var pievienot sarkano pārtikas krāsvielu.

6. Visbeidzot, šokolādes masai pievieno 1/3 saputoto olu baltumu, kartīgi samaisa. Tad iecilā šokolādes masā atlikušo olu baltumu un visu kartīgi samaisa.

7. Gatavo musu pasniedz nekavējoties vai atdzesē ledusskapī līdz 30 minūtēm. Pirms pasniegšanas dekorē ar ogām un mandeļu skaidiņām.

Receptes autors: Rauno Oolberg

Rauno ir īsts kulinārijas un konditorejas entuziasts, kuram visu mūžu ir paticis gatavot labu ēdienu un dalīties tajā ar citiem.