

## www.SztukaKulinarna.pl

### Murzynek w koszulce

ilość porcji **10** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
185	gram	twardej czekolady	
3	szt	jajko	
185	gram	masło	
250	gram	śmietana	
90	gram	cukier puder	

Przepis Połamana w niewielkie kawałki czekoladę włożyć do garnka. Garnek wstawić do innego garnka wypełnionego ciepłą wodą i postawić na ogniu. Do rozpuszczonej czekolady dodać rozdrobnione masło. Wymieszać. Czekoladę z masłem ostudzić. Białka oddzielić od żółtek. Białka odstawić. Żółtka dodać do czekolady z masłem i za pomocą trzepaczki lub miksera starannie wymieszać. Uzyskana masa powinna być gładka i gęsta. Białka ubić na sztywną pianę. Po jednej łyżce dodawać do masy czekoladowej, delikatnie mieszając. Przełożyć do wysmarowanej formy (najlepiej o kształcie babki) i odstawić na noc w zimne miejsce. Śmietanę ubić, stopniowo dodając cukier. Zastygłą masę czekoladową wyjąć z formy (w razie potrzeby zanurzyć formę na kilka sekund w ciepłej wodzie) i szprycą do kremu udekorować całą powierzchnię śmietaną. Rady: Wnętrze murzynka nie jest zbyt słodkie, można więc do masy dodać nieco cukru pudru, pamiętając jednak, że wierzch deseru pokrywa bardzo słodka bita śmietana. I odwrotnie, jeśli kontrasty smakowe mają być duże, można użyć gorzkiej czekolady. Zamiast surowych żółtek, można dodać ubite na parze. Robić to podobnie jak przy rozpuszczaniu czekolady z pomocą dwóch garnków. Ciepłą masę jajeczną, rozbitą trzepaczką, połączyć z rozpuszczoną czekoladą. Pianę, tak jak w przepisie, dodać po schłodzeniu kremu. Na parze można ubijać również całe jajka. Składniki

185 g twardej czekolady, 3 jajka, 185 g masła, 250 g śmietany kremówki, 90 g cukru pudru, olej do smarowania formy.