

Шоколадный пудинг-мусс



0 ч 30 мин



3 порции



6 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

| | |
|---------------|------------|
| Калорийность: | 571 Ккал |
| Белки: | 14.0 грамм |
| Жиры: | 33.8 грамм |
| Углеводы: | 52.8 грамм |

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Пудинг](#), [Мусс](#)

| Ингредиент | Кол-во |
|--------------------|---------|
| Темный шоколад | 150 г |
| Сахарная пудра | 45 г |
| Ванильный стручок | 1 штука |
| Молоко | 560 мл |
| Яичный желток | 6 штук |
| Кукурузный крахмал | 15 г |

Инструкция

1. Для шоколадной части десерта 250-300 мл молока нагреваем на медленном огне. Постепенно вводим поломанный/тёртый шоколад и, помешивая, варим до его полного растворения. Параллельно растираем добела 3 желтка с небольшим количеством сахара (1-1,5 ст. л.) и ложечкой крахмала. И добавляем в шоколадное молоко. Греем до плотной кремовой структуры, активно размешивая. Затем снимаем с огня, охлаждаем.
2. Вторым слоем будет сливочный (ванильный) крем: на водяной бане или медленном огне оставшуюся половину молока прогреваем с ванильным стручком (в конце не забываем извлечь стручок, или же сразу используем его «мякоть» с семенами — в десертах они всегда эффективны). Смешанными с сахаром и крахмалом желтками также, как и на предыдущем этапе, загущаем ванильное молоко. Непрерывно помешивая, нагреваем крем до необходимой плотности. Также охлаждаем.
3. Декорировать десерт можно разнообразно: полосатыми слоями заполнить бокалы, в маленьких чашечках создать художественные разводы из шоколадно-сливочной смеси, либо просто подавать отдельно в качестве мусса. Фрукты, ягоды (особенно вымоченные в вишневом или апельсиновом ликёре/бренди), орехи, бисквитное печенье, или же шапка взбитых сливок, например, и, конечно, шоколадная крошка сверху придадут пудингу нежное очарование. Пробуйте, гурманы-сладкоежки! Dolce Vita Вам)