

SOPLICOWY MUS ORZECHOWY

🕒 > 60 MIN

🍽️ 8 PORCJI

📊 ŁATWY

Składniki

- 90 ml Soplicy o smaku Orzecha w Czekoladzie
- 200 g gorzkiej czekolady
- 400 ml śmietanki 30%

Przygotowanie

1. Czekoladę roztopiamy ze 100 ml śmietanki w kąpielii wodnej. Zdejmujemy miskę z kąpielii wodnej i zostawiamy na ok. 10–15 min. do ostygnięcia.
2. Za pomocą miksera ubijamy pozostałą śmietankę i dodajemy roztopioną czekoladę łyżka po łyżce. Wlewamy Sopicę i delikatnie mieszamy.
3. Przelewamy mus do szklanek, przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na kilka godzin.
4. Gotowy mus serwujemy na zimno z bitą śmietaną i orzechami laskowymi.

