



Sposób przygotowania

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. zostawiamy żeby ostygła. Balony nadmuchujemy w kształcie jajka. Balony smarujemy olejem i zanurzamy do połowy w rozpuszczonej czekoladzie. Stawiamy je na papierze do pieczenia i zostawiamy do zastygnięcia. Spuszczamy powietrze z balonów i delikatnie wyjmujemy. Jajka zostawiamy w chłodnym miejscu. Krem Masło ucieramy z cukrem, dodajemy wanilię, serki i ucieramy do powstania jednolitej masy. Mango obieramy ze skórki, kroimy na kawałki i miksujemy blenderem na gładko. Jajka napełniamy kremem a na wierzch kładziemy mus z mango.

Czekoladowe jajeczka z serem mascarpone i musem z mango



Składniki

- 1 opak. serek mascarpone
- 2 łyżki serek homogenizowany
- 1 łyżeczka ekstrakt z wanilii
- 50 g miękkie masło
- 1 szt. mango
- 6 szt. balon
- 100 g gorzka czekolada
- 1 łyżka cukier