

Putėsiai su šokoladu



4 asmenims:

- 150 g karčiojo šokolado
- 500 ml stiprios kavos
- 3 šviežių kiaušinių tryniai
- 20 g vanilinio cukraus
- 100 ml grietinės plakimui
- 3 kiaušinių baltymai
- 4 valg. šaukštai cukraus

Gaminimas:

Ištirpinkite šokoladą ir sumaišykite su kava. Atvėsinkite.

Į plakimui skirtą bamix[®] indelį sudėkite kiaušinių trynius, cukrų ir vanilinį cukrų. Naudokite plakimui skirtą antgalį (plaktuvą). Plakite kol masė bus šviesi ir lėtai supilkite šokoladinę masę. Išmaišykite.

Kitame indelyje, naudojant I greitį, atsargiai išplakite grietinėlę (neperplakite). Ją sumaišykite su šokoladine kiaušinių trynių mase. Atsargiai įmaišykite atskirai išplaktus kiaušinių baltymus.

Putėsius supilkite į dubenį arba desertams skirtas taures ir laikykite šaldytuve bent 6 valandas.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



| Pavadinimas | Prekės kodas |
|---|-------------------------|
| Bamix[®] indelių rinkinys plakimui/smulkinimui | 450.002 |
| Bamix[®] indelis plakimui | 790.002 |
| Bamix[®] plakimo antgalis (plaktuvas) | 794.003 |