Шиколадов мус

Необходими продукти:

|  |  |
| --- | --- |
| 200 г шоколад 4 яйца 160 г захар 400 мл животинска сметана |  |

Начин на приготвяне:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 |  | Шоколадът се разтопява на водна баня |
| 2 |  | Жълтъците и белтъците на яйцата се разделят. Половината захар се разбива с жълтъците, а другата – с белтъците. |
| 3 |  | Сметаната се разбива на пухкава пяна |
| 4 |  | Шоколадът се добавя в купата при жълтъците. Разбърква се и се слагат белтъците и накрая сметаната. |
| 5 |  | Мусът се разпределя в чаши и се охлажда преди поднасяне.  Италианска ябълкова торта  Необходими продукти  5 [ябълки](http://www.zajenata.bg/ябълки-recepta.html) [сока](http://www.zajenata.bg/сока-recepta.html) на 1 [лимон](http://www.zajenata.bg/лимон-recepta.html) 200 грама (1 чаша) [захар](http://www.zajenata.bg/захар-recepta.html) 1 шушулка [ванилия](http://www.zajenata.bg/ванилия%20-recepta.html) или няколко капки [ванилов екстракт](http://www.zajenata.bg/ванилов%20екстракт-recepta.html) 5 [яйца](http://www.zajenata.bg/яйца-recepta.html) 300 гр (2 1/2 чаши) [брашно](http://www.zajenata.bg/брашно-recepta.html) 150 гр (2/3 чаша) [масло](http://www.zajenata.bg/масло-recepta.html) [бакпулвер](http://www.zajenata.bg/бакпулвер%20-recepta.html) за 300 гр [брашно](http://www.zajenata.bg/брашно-recepta.html) 50 г (1/3 чаша) [кедрови ядки](http://www.zajenata.bg/кедрови%20ядки-recepta.html), печени  Загрейте фурната до 170 ° C. Сложете маслото в тенджера на котлона да се стопи, като внимавате да не изгори. Обелете ябълките и ги нарежете на малки парченца. Добавете лимоновия сок и 50 грама (1/4 чаша) захар. Смесете и оставете настрана. Счупете яйцата в голяма купа. Добавете останалата захар и разбийте добре с миксер. Прибавете разтопеното масло, ванилията, брашното и бакпулвера, смесете добре. Добавете ябълките. Изсипете сместа във форма за печене, поръсете с препечените кедрови ядки отгоре и печете 40 минути. Сервирайте с разбита сметана, яйчен крем или ванилов сладолед. |