

МУСС:

100 г белого шоколада
150 г молока
8 г желатина
300 г сливок

Молоко до кипения, в него
шоколад и желатин.
Остывшую молочную массу
соединяем со взбитыми
сливками.



СБОРКА

На дно формы наливаем немного мусса и в холод его, мусс чуть застыть должен.

Достаем форму, кладем шарик замороженной начинки.

Доливаем мусс.

Закрываем сверху вырезанным бисквитом.

Замораживаем.

