LINDA BEN

Eitt Sett Sörumús



Eldunartími

12 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

4-6 glös

Lýsing

Þessi súkkulaðimús á rætur sínar að rekja til smákakanna sem við þekkjum mörg og elskum. Sörur eru órjúfanlegur hluti jólanna fyrir marga enda eru þær með eindæmum góðar og hátíðlegar smákökur.
Söru súkkulaðimús gefur smákökunum ekkert eftir. Þessi uppskrift fæddist þegar ég ætlaði að fara baka sörur og var hálfnuð með verkið, þ.e. ég átti eftir að setja þær saman. Ég var að fara vera með matarboð um kvöldið og var orðin aðeins of sein með allt, svona eins og vanalega, enda vita þeir sem þekkja mig að þeir eiga alltaf að koma 30 mín seinna í heimsókn til mín, en ég sagði þeim upphaflega að koma.
Ég fór því að hugsa hvernig ég gæti græjað eftirréttinn eldsnöggt. Ég tók því söru kremið út í ísskápnum og smellti því í hrærivélina til að fá meira loft í það. Ég þeytti svo rjóma, blandaði honum varlega saman við sörukremið og úrbjó þannig súkkulaðimús.
Botnana braut ég í glösin og setti músina yfir, bræddi svo varlega Barón súkkulaðið og setti yfir músina. Með því að tempra súkkulaðið (bræða það hægt og rólega) verður það stökkt aftur þegar það stirðnar. Þannig brotnar súkkulaðið svona skemmtilega ofan á súkkulaði músinni.
Mæli með því að gera súkkulaðimúsina með fyrirvara en ekki setja músina ofan á botnana í glösin fyrr en samdægurs þar sem þeir blotna með tímanum og það er betra þegar þeir eru svolítið stökkir.

Eitt Sett Sörumús

- 3 eggjarauður
- 100 g vatn
- 100 g sykur
- 300 g Eitt Sett rjo?masu?kkulaði
- 100 g mju?kt smjo?r
- 500 ml rjómi
- 300 g Barón Súkkulaði

Botnakröns

- 3 eggjahvi?tur
- 1/3 tsk. salt
- 1/3 tsk. cream of tartar
- 50 g sykur
- 200 g flo?rsykur
- 200 g mo?ndlumjo?l

Aðferð:

1. Þeytið eggjarauður i? hrærive?l þar til blandan er orðin le?tt og ljo?s. Hitið vatn og sykur i? potti i? um 3 mi?nu?tur eða þar til sykurinn hefur na?ð að leysast upp i? vatninu. Hellið sykurvatninu saman við eggjarauðurnar i? mjo?rri bunu og hrærið ro?lega a? meðan. Þeytið þar til blandan er loftmikil og na?nast hvi?t að lit.
2. Bræðið Eitt Sett su?kkulaðið. Hellið þvi? næst su?kkulaðibra?ðinni saman við eggjablo?nduna i? mjo?rri bunu og hrærið ro?lega a? meðan. Stoppið reglulega og skafið hliðar ska?larinnar með sleikju svo allt blandist vel saman. Skerið mju?ka smjo?rið i? litla bita og þeytið það saman við.
3. Geymið kremið inni i? i?sska?p yfir nótt.
4. Kveikið a? ofninum og stillið a? 175°C með yfir- og undirhita.
5. Setjið eggjahvi?tur i? ska?l a?samt salti og cream of tartar, þeytið þar til blandan freyðir og bætið þa? sykrinum u?t i?. Þeytið þar til sti?fir toppar myndast.
6. Blandið saman flo?rsykri og mo?ndlumjo?li. Bætið u?t i? eggjahvi?tublo?nduna og veltið varlega saman við með sleikju þar til samlagað.
7. Hellið deiginu ofan i? sprautupoka með hringlaga stu?t.
8. Sprautið a? smjo?rpappi?rsklæddar ofnplo?tur þannig að hver kaka se? u.þ.b. 4 cm i? þverma?l. Bakið i? u.þ.b. 12 mi?n. Leyfið ko?kunum að ko?lna.
9. Takið u.þ.b. 4-6 botna og brjótið hvern botn í u.þ. 2-4 bita, setjið í glös sem bera á súkkulaðimúsina fram í.
10. Setjið súkkulaðimús yfir og sléttið toppinn.
11. Bræðið helminginn af Barón súkkulaðinu yfir vatnsbaði, takið súkkulaðið af hitanum og brjótið hinn helminginn af súkkulaðinu út í súkkulaðið. Hrærið varlega saman þar til allt hefur bráðnað, setjið skálina helst ekki aftur ofan í heita vatnið, það er eðlilegt að þetta taki svolitla stund (með því að bræða súkkulaðið svona hægt verður það aftur stökkt þegar það stirðnar aftur).
12. Setjið súkkulaði yfir músina með teskeið og sléttið svo varlega með teskeið. Leyfið súkkulaðinu að stirðna

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.