

# Murzynek w koszulce



## Składniki

50 g - gorzkiej czekolady  
kromka chleba tostowego  
2 łyżka - mleka  
50 g - masła  
30 g - cukru  
żółtka  
50 g - mielonych  
migdałów  
białka  
30 g - cukru  
Ponadto:  
100 ml - śmietany

## Opis wykonania

Chleb tostowy z migdałami, czekoladą i bitą śmietaną.

Rozpuścić czekoladę. Odkroić skórkę z tostów. Tost drobno zetrzeć i wymieszać z mlekiem. Natłuścić masłem foremki lub filizanki odporne na działanie wysokiej temperatury (150 ml) i posypać cukrem. Pozostałe masło i cukier ubić na puszystą masę. Dodawać powoli żółtka. Dodać do masy kuwerturę, chleb tostowy i migdały. Białka ubić na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z masą. Foremki napełnić masą do trzech czwartych wysokości i szczelnie przykryć żaroodporną folią. Włożyć do pojemnika do gotowania i gotować według przepisu. Ostrożnie wyłożyć i podawać z ubitą na półsztywno śmietaną.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy, gotowanie na parze, 100°C, 40-45 minut.