



## Składniki

1 szklanka wody  
8 torebek herbaty Tetley Intensive Black  
4 żółtka jajek  
1 szklanka cukru, drobnoziarnistego  
1 ½ łyżka stołowa żelatyny w proszku  
2 - 3 łyżki stołowe wody  
3 białka jajek  
2 szklanki śmietany kremówki, ubitej

Dodatkowa bita śmietana:

2 łyżki stołowe miodu  
30 ml amaretto lub innego smakowego likieru

## Directions

1. Zagotuj wodę do wrzenia i zaparzaj herbatę przez ok. 5 minut, odstaw do schłodzenia.
2. Połącz żółtka jajek i cukier w gorącej kąpieli wodnej, aż masa będzie puszysta. Odstaw do schłodzenia.
3. Rozpuść żelatynę w małej ilości wody.
4. Ubij białka jajek i połącz z pozostałą ilością cukru, aż masa będzie puszysta. Białka delikatnie połącz z żółtkami.
5. Dodaj 2 szklanki śmietany kremówki, żelatynę i herbatę.
6. Otrzymaną masę przelej do deserowych naczynek i wstaw do lodówki na 2 godziny.

7. Schłodzony mus ozdób bitą śmietaną, połączoną z miodem i likierem lub świeżymi owocami, wedle uznania.

Porcja: 6 porcji

Czas przygotowania: 20 minut

Czas chłodzenia: 2 godziny