ÇİKOLATALI MUS

Tuğrul Şavkar

400 gr. bitter çikolata
2 çorba kaşığı hazır kahve (nescafe ve benzerleri)
8 adet yumurta (sarısına ve akına ayrılmış)
30 gr. tereyağı (2 çorba kaşığı)
1 çay kaşığı vanilin
90 gr. tozşeker (8 çorba kaşığı)

Kahveyi, bir tencerede 1/2 bardak ılık suyla karıştırın. Çikolatayı da aynı tencereye koyup, kahve - su karışımı içinde eritin.
Çikolata eriyince yumurta sarılarını birer birer tencereye aktarıp, çırparak çikolataya yedirin. Vanilini biraz su ile eritin. Tereyağı ile birlikte sulandırılmış vanilini tencereye katıp karıştırın. Tencereyi ateşten alarak, bir kenarda soğumaya bırakın. Üzeri kaymak bağlamaması için ara sıra karıştırın.
Yumurta aklarını şekerle birlikte mikserle çırpıp kar haline getirin. Kar halindeki yumurta aklarını soğumuş çikolataya ekleyin ve köpüğü kırmadan dikkatlice karıştırın.
Kâselere bölüştürüp buzdolabında soğutarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75299 • adı:Çikolatalı Mus • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:27