



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA ÇİKOLATALI MUS

Emine Beder

3 YUMURTA (AKI, SARISI AYRILIR)
200 GR. BİTTER ÇİKOLATA
1 PORTAKAL KABUĞU RENDESİ
1/2 ÇAY BARDAĞI ŞEKER
2 TATLI KAŞIĞI NESKAFE
1 PAKET KREM ŞANTI
1 SU BARDAĞI SÜT

Yumurta aklarını kar haline gelip katılaşıana dek çırpalım. Çikolatayı küçük parçalar halinde kırarak madeni bir kabın içine alalım. Kabı, içinde kaynar su bulunan bir tencereye oturtalım. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak çikolatayı benmari usulü eritem. Çikolatayı ateşten alıp soğutalım. Bir kapta yumurta sarılarını şekerle birlikte 1 dk. çırparak çikolatalı harcın içine ekleyip 1 dk. daha çırpalım. Ayrı bir kapta krem şantiyi, sütü ve neskafeyi çırparak koyulaştırıl-m ve çikolatalı harcın içine ekleyip karıştırılrr İçine yumurta aklarını, portakal kabuğu rendesini ekleyip çırpma teliyle ve ağır hareketlerle çok az karıştırıl-m. Kremayı kuplara paylaştırıl-m. Üzerini dilediğimiz şekilde süsleyerek buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.