ÇİKOLATALI MUS

Sahrap Soysal

160-180 gr bitter çikolata (sütlü çikolata da kullanabilirsiniz)
3 yemek kaşığı kaynar su
25 gr tereyağı
1 yemek kaşığı hazır toz kahve
2 yemek kaşığı tozşeker
4 adet yumurta

Çikolatayı küçük parçalara bölüp çelik cezve ya da sosluğa koyun.Tereyağı, hazır kahve ve kaynar suyu ekleyip çok kısık ateşte kaşıkla karıştırarak ezin. Çikolata erir erimez ocaktan alın. isterseniz çikolatayı eritmek için benmari usulünü de kullanabilirsiniz. Yani, çikolatayı bir kaba koyup altta kaynayan suyun buharıyla eritebilirsiniz.
Diğer taraftan, oda sıcaklığında bekleyen yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın.
Yumurta sarılarının olduğu kaba tozşekeri ekleyip mikserin yüksek devriyle 3 dakika kadar çırpın. Eriyten çikolatayı da ilave edip 1-2 dakika daha çırptıktan sonra bir kenarda bekletin.
Başka bir kasedeki yumurta aklarını mikserin yüksek devriyle kar gibi olup katılaşıncaya kadar en az 5 dakika çırpın. Yumurta akları katılaşınca spatula yardımıyla alıp çikolatalı karışımın üzerine ekleyin ve iyice karıştırın.
Hazırladığınız çikolata musu kup bardaklarına ya da cam kaselere paylaştırın. Üzerlerini streç filmle kaplayıp buzdolabında en az 2-3 saat kadar bekletin. Soğuk olarak servise sunun. Çilek, vişne gibi meyvelerle ya da kremşantiyle süsleyerek de ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:89050 • adı:Çikolatalı Mus • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:53