



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI MUS (FRANSA)

MALZEMELER

1 su bardağı Sivi Krem Santi- Süt Kremasi
2 çay kasığı gülsuyu
3 çorba kasığı Tereyağı
200 gram eritilmiş beyaz çikolata
2 adet yumurtanın aki

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta aklarını iyice sertleşip, kar gibi olana dek çırpın. Büyük, başka bir kasede benmari usulü eritilmiş beyaz çikolatayı ve oda sıcaklığındaki tereyağını krema gibi olana ve soğuyuncaya dek çırpın. Soğuttuğunuz karışımına sırasıyla üzerindeki tarife göre hazırlanmış Sivi Krem Santi - Süt kremasını, gülsuyunu ve yumurta aklarını ilave edin. Malzemeler özlesene dek karıştırın. Musu, 6 ayrı kup bardağına doldurun. Buzdolabında soğutun. Soğuyan musların üzerine, eritilmiş bitter çikolatayı esit şekilde paylaştırarak, servis yapın.