



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI MUS

2 adet yumurta
225 gr beyaz çikolata
225 ml krema
1 yemek kaşığı toz şeker
½ çay kaşığı tuz
4 adet çilek
1 fincan Antep fıstığı
1 yemek kaşığı margarin

Çikolatayı küçük parçalara bölün ve cam bir kase nin içine alın.

İç i sıcak su dolu tencereye kaseyle birlikte yerleştirip eriyinceye kadar bekletin.

Yumurtaların sarılarını ayrı bir kaseye alın.

Üzerine şeker ve yağı ekleyip mikserle çıpın. Eriyen çikolatayı yumurtalı karışıma ekleyip karıştırın.

Ayrı bir kasede kremayı katılaşıncaya kadar çırpın ve çikolatalı karışımı üzerine ekleyip karıştırın.

Yumurta aklarını tuzla birlikte köpük haline gelinceye kadar çırpın ve karışıma ekleyip fazla çırpmadan karıştırın.

Çilekleri yıkayın ve ince şekilde dilimleyin. Musları koyacağınız kuplara çilekleri dik bir şekilde

dizin. Hazırladığınız musları kuplara paylaştın ve 2 saat buzdolabında bekletin. Soğuduktan sonra antep fıstıklarını ile süsleyerek servis edin.

