



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI MUS

300 gram bitter çikolata

1 çorba kaşığı şeker

1/3 su bardağı süt

200 ml. krema

4 yumurta beyazı

2 yumurta sarısı

1 çimdik tuz

Öncelikle bitter çikolataları parçalayıp, benmari usulü eritiyoruz. Eridikten sonra bir kenarda beklemeye alıyoruz. Bu sırada süt ve şekeri bir kabin içinde iyice kaynatıp daha önceden hazırladığınız bir kasedeki hafif çırpılmış 2 yumurta sarısının içine azar azar damla damla ekleyip, hiç durmadan karıştırıyoruz. Hazırladığımız yumurtalı karışımı, erimiş çikolataların içine döküp iyice birbirlerine karışana kadar çırpıyoruz ve bu karışımı tekrar beklemeye alıyoruz. Yine bir benmari düzeneği kurup, bu kez dört yumurta beyazını hiç durmadan çırpmaya başlıyoruz. Çok pişmeyecek, yaklaşık 5 dakika kadar benmaride çırpıp ısınmasını sağladıktan sonra tencerenin üzerinden alıyoruz. Bir çimdik tuz ekleyip, iyice köpük olana kadar çırpıyoruz. Ve köpük haline gelmiş yumurta beyazlarını yavaş yavaş, üç seferde olmak üzere çikolatalı karışıma ekliyoruz. Ve son olarak daha önceden buzdolabında iyice soğumuş olan kremamızı bir kaba koyup çırpmaya başlıyoruz. Bu kıvamı alınca çok yavaş şekilde çikolatalı karışıma ilave edip, söndürmeden yavaş hareketlerle bütün malzemeleri birbirine yediriyoruz. Sonrasında istediğiniz büyüklükte ve şekilde kaselere paylaştırıp, en az 2-3 saat buzdolabında soğumaya bırakıyoruz.