



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI MUS

250 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalar halinde kırılmış)
3 çorba kaşığı şekersiz neskafe (pişmiş)
45 gr (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı

Çikolata ve kahveyi ateşe dayanıklı orta boy bir cam kaseye koyup, kaseyi yarısına kadar sıcak su doldurulmuş bir tencerenin içine oturtunuz.

Tencereyi orta ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, çikolata eriyip, karışım pürüzsüz olana kadar pişiriniz.

Yağı azar azar ekleyip, çikolatalı karışım iyice karışana kadar çırpınız.

Yumurta sarılarını katıp, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla sürekli çırparak 5 dakika, karışım koyu ve pürüzsüz olana kadar pişiriniz. (Yumurta sarıları pişeceğinden, karışımı kaynatmamaya dikkat ediniz.)

Tencereyi ateşten indirip, kaseyi içinden çıkararak karışımı bir kenarda 30 dakika, tamamen soğuyana kadar bekletiniz.

Bu arada yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla, kar haline gelen yumurta akını çikolatalı karışıma yavaşça ekleyiniz.

Çikolatalı musu kaşıkla 6 kaseye boşaltıp, en az 4 saat ya da bir gece buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Dilerseniz, musu bir gün önceden yapıp, buzdolabında saklayabilirsiniz.