



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA MUS KUP

Emine Beder

3 YUMURTA
200 GR BİTTER ÇİKOLATA
1 PORTAKAL KABUĞU RENDESİ
1,5 ÇAY BARDAĞI REÇEL
2 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO
2 TATLI KAŞIĞI NESCAFE
1 PAKET KREMŞANTİ
1 SU BARDAĞI SÜT

Yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikserle çırpalım. Çikolatayı kırıp bir kabın içine alarak benmari usulü eritelim. Yumurta sarılarını şekerle çırpıp soğuyan erimiş çikolatanın içine aktarıp çırpalım. Bir kaptaki kremşantiyi, sütü, kakaoyu çırpılarak koyulaştıralım. Çikolata harcının içine ekleyip karıştıralım. Yumurta akını, portakal kabuğu rendesini ekleyip hafifçe karıştırıp kupa paşlaştıralım. Soğutarak arzuya göre dondurmaya servis yapalım.