



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS (FRANSA)

MALZEMELER

- 1 su bardağı krem santi (hazır toz krem santi paketinden hazırlanmış)
- 2 yumurta aki
- 3 çorba kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında) (45 gr.)
- 200 gr. beyaz çikolata (eritilmiş)
- 2 çay kaşığı gülsuyu
- 120 gr. bitter çikolata (eritilmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Hazır kutu toz krem santiyi (75 gr.) kutu üzerindeki tarife göre, koyulasıncaya kadar el mikseriyle çirpin (çok sertleşmemesine dikkat edin). Yumurta aklarını, iyice sertleşip karlaşana kadar çirpin. Büyük bir kâsede eritilmiş beyaz çikolata ile oda sıcaklığındaki tereyağını, el mikseri kullanarak, krema haline gelinceye ve soğuyuncaya kadar çirpin. Soğuttuğunuz karışımın sirasiyle hazırladığınız kremayı, gülsuyunu ve sertleşip karlaşmış yumurta aklarını yedirin. Musunuzu 6 ayrı servis kabına kaşıkla boşaltın ve buzdolabında soğutun. Soğuyan musların üzerine, eritilmiş bitter çikolatayı eşit şekilde paylaştırarak servis yapın
