



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

<https://www.elele.com.tr>

240 gr bitter çikolata
80 ml süt
3 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
2 yumurta sarısı
4 yumurta akı
200 ml krema

Büyük bir cam kaseyi ve çırpıcıyı soğutmak üzere buzluğa koyun. Bitter çikolatayı küçük parçalara kırıp benmari usulü eritin. İlmak üzere sıcak suyun üzerinden alın. Yumurta sarılarını bir cam kaseye alıp çatalla çırpın. Süt ve şekeri bir tencereye alıp karıştırın. Kısık ateşte kaynatın. Kaynar şekerli sütü yumurta sarılarının üzerine azar azar ekleyip çırpın. Sütlü karışımı eritilmiş çikolataya ekleyip çırpıma devam edin. Yumurta aklarını bir cam kaseye alın. Cam kaseyi içinde kaynar su bulunan bir tencerenin üzerine yerleştirin. Mikserle köpük gibi olana kadar çırpın. Yumurta akının üçte birini çikolatalı karışıma ekleyip yavaş hareketlerle yedirin. Geri kalanını da ekleyin. Soğuk kremayı buzlukta beklettiğiniz cam kaseye alıp soğuk çırpıcıyla sertleşene kadar çırpın. çikolatalı karışıma ekleyip yavaş hareketlerle karıştırın. Servis yapın.

Not: Çikolatalı musu milföyden yapacağınız kaselerin içinde servis yapabilirsiniz.

