



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

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

230 gram bitter çikolata
30 gram su
50 gram tereyağı
100 mililitre krema
4 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
100 gram toz şeker

Çikolata ve suyu benmari usulü eritin. Pürüzsüz bir hale gelinceye kadar karıştırın. Ateşten alın. Tereyağını ekleyin. Yumurta sarılarını, krema kıvamına gelinceye kadar beş dakika çırparak sürekli karıştırın ve çikolatalı karışıma ilave edin. Ayrı bir kaptaki kremayı çırpın. Çikolatalı karışıma katın. Metal bir kaptaki yumurtanın akalarını mikserde çırpın. İçine şekeri ekleyin. Karışım tamamen sertleşene kadar çırpmayı sürdürün. Metal bir kaşıkla yumurta akının dörtte birini, çikolatalı karışıma ekleyin ve karıştırın. Kalanını da ekleyin. Hazırladığınız karışımı servis kabına dökün ve buzdolabında dinlendirin. Mevsim meyveleri ile süsleyebilirsiniz.

