



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

240 gram yüzde 70 kakaolu bitter çikolata
1/3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı şeker
Çay kaşığının ucuyla tuz
4 yumurta
1 kutu krema

Çikolatayı bıçakla doğrayıp benmari usulü eritin.

Èriyen çikolatayı kenara alıp ılınması için bekleyin.

Yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırın.

2 adet yumurta sarısını derin bir kasede hafifçe çirpin ve kenara alın.

Sos tenceresinde süt ve şeker şeker eriyene kadar karıştırın.

Kaynayana kadar pişirin ve ateşten alın.

Çırttığınız yumurta sarılarını süte bir yandan karıştırarak azar azar ekleyin.

Ardından süt ve yumurtayı erimiş çikolataya ekleyin ve bir araya gelene kadar karıştırın.

4 adet yumurta beyazını ayrı bir kaseye alıp benmaride hafifçe ısınana kadar çirpin.

İçine bir tutam tuzu ekleyip yumurta köpüğü kaseyi çevirdiğinizde dökülmeyecek hale gelene kadar çırpmayı sürdürün.

Yumurta beyazlarının üçte birini çikolataya ekleyip iyice karıştırın.

Ardından kalan beyazı ekleyip köpüğünü söndürmeyecek şekilde hafifçe karıştırın.

Kaselere bölüştürdüğünüz çikolatalı musu buzdolabında 2 saat kadar soğuttuktan sonra üzerinizi dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

