



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

Mus için:

8 adet yumurta

300 gram bitter çikolata

1 çorba kaşığı tereyağı

Krokan için:

50 gram dolmalık fıstık

Yarım su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı su

Bir tutam tuz

Mus için yumurtaların akını ve sarını ayırın. Çikolata ve tereyağını birlikte benmari usulü eritin. Altı yumurta sarısını çikolataya ekleyip, karıştırarak pişirin. Kalan iki yumurta sarısını daha sonra kullanmak üzere buzdolabında saklayın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek mikser yardımıyla çırpın. Daha sonra metal bir kaşık yardımıyla köpüğünü söndürmeden yavaş yavaş çikolataya ilave edin ve karıştırın. Servis bardaklarına pay edip, üzerlerini streç filmle kaplayın ve 5-6 saat buzdolabında dinlendirin. Krokan için dolmalık fıstığı tavaya alıp renk alana dek karıştırarak kavurun ve ocaktan alın. Tozşekerini geniş bir tavaya alıp, su ilave edin ve orta ateşte şekerin erimesini bekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp, tavayı hafif sallayarak karamelleşmesine yardımcı olun. Dolmalık fıstık ekleyip, sallayarak karıştırın. Daha sonra pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine döküp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra krokanları kırıp, musların üzerlerini süsleyin ve soğuk olarak servis yapın.

