



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

Yarım ay bardağı toz şeker
3 adet yumurta (sarısı ve akı ayrılacak)
500 gram krema
240 gram bitter çikolata
2 adet yaprak jelatin
Yarım ay bardağı buzlu su
Süslemek için:
80 gram beyaz çikolata
ilek sos için:
1 kg ilek
5 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Şekerle yumurta sarıları mikserle çırpın. Kremayı da mikserle köpürtün. Jelatin yapraklarını buzlu suda eritin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurta aklarını çırparak köpürtün. En son bu karışımaya ekleyin. 5 adet küçük kalıba bu malzemeyi doldurun. Derin dondurucuda 4 saat bekletin. Sonra tatlıları servis tabağına ters çevirin. Üzerine, erittiğiniz beyaz çikolatayı gezdirin. Sos malzemesini kaynatıp, mikserle çırpın. Tatlılarla birlikte servis yapın.

