



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

200 gram bitter çikolata
4 adet yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)
50 gram toz şeker
200 ml krema
1 çay kaşığı vanilya özü
Bir tutam tuz

Çikolatayı küçük parçalara ayırın ve benmari usulü eritin. Benmari usulü, çikolatanın yanmasını önlemek için çikolatanın dolaylı olarak ısıtılması yöntemidir. Bunun için, bir tencereye bir miktar su koyun ve üzerine ısıya dayanıklı bir kap yerleştirin. Çikolata bu kaptaki eritilirken, tenceredeki su kaynamamalıdır, sadece sıcak olmalıdır. Yumurta sarılarını ve toz şekeri bir kaptaki çirpin. Karışım açık sarı renge dönene kadar çirpme işlemi sürdürün. Eritilmiş çikolatayı yumurta sarısı karışımına ekleyin ve iyice karıştırın. Vanilya özünü de ekleyin. Kremayı başka bir kaptaki sertleşene kadar çirpin. Kremayı, çikolata karışımına yavaşça ekleyin ve spatula yardımıyla alttan üste doğru nazikçe karıştırın. Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile başka bir kaptaki, sert tepcikler oluşana kadar çirpin. Yumurta beyazlarını, çikolatalı karışıma ekleyin ve yine spatula ile alttan üste doğru nazikçe karıştırın. Bu adımda karışımın sönmemesine dikkat edin. Hazırladığınız mus karışımını servis kaselerine paylaşın. Kaseleri buzdolabına koyun ve en az 2 saat soğumaya bırakın. Soğumuş mus tatlısını üzerine rendelenmiş çikolata, kakao tozu veya taze meyvelerle süsleyerek servis edin.

