



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MUS

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

200 gram bitter çikolata  
3 yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket krema (200 ml)  
1 tatlı kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)  
Üzeri için: Taze meyve, rendelenmiş çikolata veya kakao

Bitter çikolatayı küçük parçalara ayırın ve benmari usulü (bir tencerenin üzerine cam bir kase koyarak, altındaki suyun buharında eriterek) eritin.

Eridikten sonra kenara alıp biraz soğumaya bırakın.

Yumurta beyazlarını bir mikser yardımıyla çırpmaya başlayın.

Köpüklenmeye başladığında 2 yemek kaşığı şekeri azar azar ekleyerek iyice sertleşene kadar çırpın.

Ayrı bir kapta kremayı mikser ile çırpın.

Kremanın çok katılaşmasına gerek yok, hafifçe yoğunlaşması yeterlidir.

Eriyen çikolataya yumurta sarılarını birer birer ekleyerek karıştırın. (Çikolata çok sıcaksa yumurta sarıları pişebilir, dikkat edin.)

Çikolatalı karışıma önce çırpılmış kremayı ekleyin ve spatula ile alttan üste doğru nazikçe karıştırın.

Daha sonra yumurta beyazlarını üç aşamada karışıma ekleyin ve her seferinde nazikçe karıştırarak hacmini kaybetmemesini sağlayın.

Mus karışımını küçük bardaklara veya kaselere paylaşın. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında en az 3-4 saat (tercihen bir gece) dinlendirin.

Tatlınızı taze meyveler (çilek, böğürtlen), rendelenmiş çikolata, fındık veya kakao ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

