



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İNCİRLİ MUS

Mus için:

125 veya 200 gram bitter çikolata

1 çay bardağı soğuk su

3 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker

10-12 adet kuru incir

2 poşet krem şanti

Süslemek için:

Taze nane yaprakları

Öncelikle çikolatayı parçalayarak bir çelik cezve içine koyun. Üzerine de bir çay bardağı kadar su ekleyip, çok hafif ateş üzerinde erimeye bırakın.

Öte yandan derin ve geniş bir kaseğin içine 3 yumurta ile 1 çay bardağı toz şekeri ve varsa likörü koyun. Mikser yardımıyla 2-3 dakika kadar çırpılarak iyice beyazlaşıp, köpük köpük olana değin karıştırın. Eriyen çikolatayı yavaş yavaş bu yumurtalı harcın içine aktarın ve yine mikserle 1-2 dakika çırpın, bir kenarda bekletin.

Bir başka derin kabın içinde krem şanti ve sütleri karıştırarak yine mikserle iyice katlaşıncaya kadar çırpın.

Sonra da yukarıda hazırladığınız çikolatalı karışımın içine krem şantiyi de ekleyerek, bu sefer bir spatula ya da kaşık yardımıyla iyice karıştırın ve buzdolabına koyup, yarım saat kadar bekletin.

İncirleri sıcak sudan çıkarıp, bir mutfak robotunun içine atıp, iyice püre oluncaya kadar çekin. Dolaptan krema karışımını alın, incir püresiyle karıştırıp, kup bardaklarına ya da ufak kaselere yerleştirin. Bu işi bir krema sıkacağıyla daha da düzgün yapabilirsiniz. Üzerine eğer varsa biraz daha çikolata eritip gezdirebilirsiniz. En sonunda da taze nane yapraklarıyla süsleyerek servise sunabilirsiniz.

