



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ BİTTER ÇİKOLATALI MUS

200 gram bitter çikolata (en az yüzde 70 kakao içeren)  
2 yemek kaşığı sert filtre kahve veya espresso  
4 adet büyük boy yumurta  
2 yemek kaşığı şeker  
1 çimdik tuz

Çikolatayı benmari usulü eritin.

Eriyen çikolataya kahveyi ekleyin.

Karışım tamamen akışkan bir hal aldığı anda tuzu da ekleyip ocaktan alın.

Yumurtaların sarılarını ayırın. Teker teker çikolatalı karışıma ekleyin. Eklerken karışımı hızlıca çırpmayı ihmal etmeyin.

Ayrı bir kapta yumurtanın beyazlarını şekerle çırpmaya başlayın.

Karışım iyice sertleştiğinde, 4 partide beyaz karışımı çikolatalı karışıma ekleyin. Her partide, alttan üste doğru sadece aklar kaybolana kadar karıştırın.

Sonra isterseniz tek kişilik kaselere isterseniz büyük bir kaseye alarak buzdolabında iyice soğutun.

Çırpılmış krema ile birlikte servis yapabilirsiniz.

