



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ MUS DİLİMLERİ

Gerekli malzemeler: (6 kişilik)

12 dilim tuzsuz Etimek

2 çorba kaşığı hazır kahve

3/4 su bardağı (180 ml.) kaynar su

4 çorba kaşığı esmer şeker

200 gr. beyaz çikolata (küçük parçalara ayrılmış)

1/2 su bardağı (125 ml.) krema.

Mus için:

200 gr. bitter çikolata (küçük parçalara ayrılmış)

60 gr. tereyağı

2 yumurta sarısı

1/4 su bardağı (60 ml.) krema

2 yumurta sarısı

2 çay kaşığı hazır kahve (sıcak suda erimiş)

1 su bardağı süt ile hazırlanmış, 1 paket hazır toz krem şanti.

20 cm. kare fırın kabının altını yağlı kağıt (veya folyo) ile kaplayın. 6 Etimek dilimini kabı kaplayacak şekilde serin.

2 çorba kaşığı hazır kahveyi 3/4 bardak sıcak suda eritip esmer şeker ile karıştırın. Fırın kabına yaydığınız Etimekleri şekerli kahvenin yarısı ile ıslatın. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. 1/2 su bardağı kremayı da ekleyerek karıştırın. Bu karışımın yarısını kahve ile ıslatılan Etimeklerin üstüne dökün ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Buzdolabından aldığınız kaptaki Etimeklerin üstüne kalan 6 dilimi serin ve bu Etimekleri kalan şekerli kahve ile ıslatıp kalan beyaz çikolatalı karışımı üstlerine dökün. Tekrar 15 dakika buzdolabına koyun.

Muşu hazırlamak için bitter çikolatayı ben mari usulü eritin. Biraz soğuyunca içine tereyağını, kremayı, yumurta sarılarını ve hazır kahveyi ekleyip karıştırın.

Toz krem şantiyi paketin üstündeki tarife uyarak hazırlayın ve yavaşça çikolatalı karışıma tahta kaşıkla yedin. Hazır olan muşu Etimeklerin üstüne yayın. Buzdolabında katılaşıncaya kadar (en az 3 saat) bekletin. Arzu ederseniz servis anında tatlının üstüne kakao serpip taze meyvelerle süsleyebilirsiniz. Artık nefis tatlıınız hazır.