



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE MUZLU ÇİKOLATALI MUS

- 1 paket krema
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 Türk kahvesi fincanı espresso veya sert kahve
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri
- 150 gram bitter çikolata
- 2 adet yumurta akı
- Karamelize muz için:
- 2 adet bebek muz
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri
- 3 çorba kaşığı fındık içi
- 2 çorba kaşığı kıyılmış bitter çikolata

Kremayı kar gibi olana kadar çırpın. Üzerini kapatarak buzdolabında soğutun. Küçük bir tencereye 2-3 parmak su koyup kaynatın. Yumurta sarıları, espresso ve şekerin yarısını ısıya dayanıklı cam bir kaba alıp, içinde kaynayan su bulunan tencerenin üzerine suya değmeyecek şekilde yerleştirin. Yumurta sarılarının katılaşmaması için sürekli karıştırarak benmari usulü 2-3 dakika pişirin. Karışıma bıçakla ince doğradığınız çikolatayı ekleyip iyice eritin ve ocaktan alın. Diğer taraftan yumurta akını köpürene kadar çırpıp, kalan şekeri ekleyin ve kar gibi bir kıvam alana kadar çırpıma devam edin. Çırpılmış yumurta akını, çikolatalı karışıma birkaç seferde ve spatula yardımıyla yavaşça alt-üst ederek ekleyin. Karıştırırken yumurta akının sönmemesine özen gösterin. Dolapta beklettiğiniz soğuk kremadan tatlıyı süslemek için 4 çorba kaşığı ayırdıktan sonra kalan çikolatalı karışıma ekleyin. Hazırladığınız çikolatalı mus karışımını 4 kaba bölüştürün ve en az 2 saat buzdolabında bekletin. Karamelize muzları hazırlamak için tereyağını eritip üzerine hindistancevizi şekerini ekleyin. Boylamasına 2'ye kesilmiş muzları tavaya alın ve her iki yüzünü de kızartın. Soğuttuğunuz kremayı sıkma torbasına alın. Mus kaplarını dolaptan çıkarıp üzerlerine karamelize muzları yerleştirin. Krema sıkıp, kıyılmış çikolata ve dövülmüş fındıkla süsleyerek servis yapın.

