



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI IKOLATALI MUS

Malzeme:

200 gr bitter çikolata

5 orba kaşığı espresso

4 adet yumurta

80 gr Bizim Mutfak Pudra Őekeri

120 ml portakal suyu

400 ml krema

Çikolatayı 2 orba kaşığı kahve ile birlikte benmari usulü eritin. Sonra soğumaya bırakın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayrı kaplara ayırın. Yumurta aklarını cam bir kaseenin içinde köpük köpük olana dek çırpın. ikolatalı karışımı yumurta aklarına yedirip dinlenmeye bırakın. Diđer tarafta pudraşekerini büyük bir kaseye alıp üzerine 3 çorba kaşığı kahve ve portakal suyunu ekleyip karıştırın. Karışımı ikolatalı karışıma yedin. ırpılmış kremayı ekleyip yumuşak tepe görünümünü elde edinceye kadar çırpın. Karışımı 8 adet kaseye paylaştırıp kremanın donması için buzlukta bekletin. Rendelenmiş ikolata ile süsleyip servis yapın.
