



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPTA IKOLATALI MUS

Emine Beder

3 YUMURTA (AKI, SARISI AYRILIR)
200 GR. BİTTER IKOLATA
1 PORTAKAL KABUĐU RENDESİ
1/2 ÇAY BARDAĐI ŐEKER
2 TATLI KAŐIĐI NESKAFE
1 PAKET KREM ŐANTI
1 SU BARDAĐI SÜT

Yumurta aklarını kar haline gelip katılaşana dek çırpalım. Çikolatayı küçük parçalar halinde kırarak madeni bir kabın içine alalım. Kabı, içinde kaynar su bulunan bir tencereye oturalım. Kısık ateőte ara sıra karıőtırarak çikolatayı benmari usulü eritemiz. Çikolatayı ateőten alıp soğutalım. Bir kapta yumurta sarılarını Őekerle birlikte 1 dk. ırparak ikolatalı harcın içine ekleyip 1 dk. daha çırpalım. Ayrı bir kapta krem Őantiyi, sütü ve neskeleyi çırparak koyulaőtıra-lım ve çikolatalı harcın içine ekleyip karıőtırılır içine yumurta aklarını, portakal kabuğu rendesini ekleyip çırpma teliyle ve ağır hareketlerle çok az karıőtırılır. Kremayı kuplara paylaőtırılır. Üzerini dilediğimiz Őekilde süsleyerek buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.