



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ÇİKOLATALI MUS

Elif Korkmazel

- 5 adet yumurtanın akı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1,5 çay bardağı sıcak su
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
- 4 çorba kaşığı portakal suyu
- 2 adet yumurtanın sarısı
- Üzeri için:
- 4-5 adet çilek
- 1 adet muz
- 8-10 adet böğürtlen

Yumurta aklarını ve şekeri bir çırpma kabına koyun ve sıcak su dolu bir kabın içine oturarak benmari usulü hafifçe ısıtın. Daha sonra sıcak sudan alıp kar haline gelinceye kadar kuvvetlice çırpın. Diğer taraftan bir buçuk çay bardağı sıcak suda damla çikolatayı da eritin. Üstüne tereyağını ekleyip sos hazırlayın. Sos ılındıktan sonra yumurta aklarına ekleyin. Karışıma yumurta sarılarını ve portakal suyunu da katın. Bu işlemi akları çöktürmeden bir tahta kaşık yardımı ile alttan yukarı doğru yapın. Hazırladığınız karışımı küçük kurlara paylaşırıp buzdolabında 2-3 saat bekletin. Meyveleri arzunıza göre doğrayıp musları süsleyerek servis yapın.

