



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH BEYAZ MUS

Bitter çikolata mus için:

200 gr bitter çikolata

6 yumurta beyazı

2 yumurta sarısı

50 gr pudra şekeri

Beyaz çikolatalı mus için:

150 g beyaz çikolata (vanilyasız)

150 ml İçim Şef Krema

2 yumurta sarısı

3 yumurta beyazı

Bitter çikolata mus hazırlamak için çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaba parçalar halinde kırın. Su kaynattığınız bir başka kabın üzerinde benmari usulü eritmeye başlayın. Çikolataların içinde olduğu kabın, suya değmediğinden emin olun. Temiz bir kasede yumurta beyazlarını yoğunlaşana kadar çirpin. Çikolatalar eridiğinde ateşten alın ve serinlemeye bırakın. Yumurta sarısıyla şekeri karıştırın. Bu karışımı yumurta beyazının içine, alttan üste katlayarak karıştırın. Karışımı altı bardağa bölerek buzdolabında soğumaya bırakın. Bu sırada beyaz çikolataları aynı yöntemle eritin. İçim Şef Krema ve yumurta sarısı ile karıştırın. Yumurta beyazlarını iyice katılaştırarak kıvam alıncaya kadar çirpin. Beyaz çikolata karışımına katın. Buzdolabındaki bardaklara beyaz çikolata karışımından ekleyin ve tekrar buzdolabında beklemeye bırakın. Bir gece ya da en azından birkaç saat soğumaya bırakın. Dilerseniz bardakların üzerini çikolata rendeleyerek süsleyebilirsiniz.

