Crno-beli mus



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za crni fil:

- **100 g**crne cokolade za kuvanje
- **100 g**šecera
- **100 ml**slatke pavlake
- **1**vece jaje
- **1/2 kesice**vanilin-šecera

Za beli fil:

- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **100 g**šecera
- **100 ml**slatke pavlake
- **1**vece jaje
- **1/2 kesice**vanilin-šecera

Priprema

Za crni fil: Staviti cokoladu da se topi. Odvojiti žumanac i belanac. U žumanac sipati vanilin šecer i mutiti, a u belanac 100 g šecera. Kada se cokolada otopi, dodati je žumancetu, dodati umucenu slatku pavlaku (2 kašike kristal šecera i 2 kašike šecera u prahu dodati slatkoj pavlaci pri mucenju), pa dodati i umucen belanac, umutiti tek da se sjedini i razliti u cinije. Nasuti lomljenom mlecnom cokoladom.

Beli fil: Ponoviti postupak, samo sa belom cokoladom. Izliti preko crnog fila i lomljene cokolade, pa preko njega posuti belu lomljenu cokoladu. Ostaviti da se ohladi.

Savet