

## Mus od čokolade



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Za kremu:

- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** crnu čokoladu za kuhanje
- 2 jajeta
- **1 kašika** kristalnog šećera
- **1 kašika** šećera u prahu

### Priprema

Zagrijati slatku pavlaku do vrenja (ne smije proključati) ubaciti 100 g čokolade i sve lijepo sjediniti. Ostaviti da se ova smjesa ohladi.

Odvojiti žumanjke i bjelance. Bjelance umutiti sa 1 kašikom kristalnog šećera i u vremenskim razmacima dodati šećer u prahu.

Žumanjke pjenasto umutiti i ohlađenju čokoladnu smjesu lagano dodavati žumancima i mutiti mikserom. Sjediniti ostatak čokoladne smjese sa žumancima miksanjem.

Kada smo sjedinili čokoladnu smjesu sa žumancima (koja treba poslije miksanja da je čvrsta) lagano dodavati umućenom snijegu od bjelancima prvo po jednu kašiku pa onda više. Ovu raditi kašikom obavezno nježno sjedinjući smjesu da bi ostala vazdušnasta. Sipati u čaše dekorisati po želji. Ja sam dodavala petit keks, ali ne mora. Možete i voće pustiti masti na volju :) Prijatno

## Savet

okoladu koristite sa što veim postotkom kakaa. Ukasan, brz i jakooo okoladan deserti :)