

## **Mus od cokolade (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** slatke pavlake
- **150 g** cokolade
- **50 g** mlečne cokolade
- **3** jajeta
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** šecera u prahu

### **Priprema**

Pripremiti namirnice.

Pavlaku dovesti do vrenja i u njoj otopiti obe vrste cokolade.

Belanca umutiti u cvrst sneg tako što ih prvo umutimo da budu penasta, a onda, muteci, dodati prvo kristal šecer, a potom jednu po jednu kašiku šecera u prahu. Žumanca umutiti viljuškom, pa ih sipati u cokoladu.

Špatulom dodavati malo po malo belanca u mešavinu jaja i cokolade. Ujednaciti smesu i razliti u caše. Ostaviti sat vremena u frižideru da se mus stegne, pa ga ukrasiti šecerom u prahu.

### **Savet**