

okoladni mus sa lešnicima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **4**jajeta
- **2 kašike**šecera u prahu
- **100 g**grubo seckanih lešnika

Priprema

Otopiti cokoladu na pari. Ubaciti jedno po jedno žumance i mešati da se smesa ujednaci. Slatku pavlaku umutiti u ne previše gust šlag. Belanca izmutiti sa šecerom u prahu i prstohvatom soli. Slatku pavlaku dodati cokoladi, ujednaciti, a potom stavljati kašiku po kašiku snega od belanaca. Spatulom dobro izmešati da se ujednaci smesa. U cašu za služenje staviti sloj grubo seckanih lešnika, mus od cokolade, ponovo lešnike i završiti musom. Ostaviti na dva sata u frižideru. Pre služenja mus posuti sa još malo seckanih lešnika.

Savet