

Francuski mus od cokolade



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **1** jaje
- **190 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **1 dl** mleka
- **3-4 kašike** rum

Za fil:

- **200 g** cokolade
- **5 velikih kašika** vode
- **60 g** margarina
- **5** jaja
- **1 šolja za kafu** mleka
- **5 kašika** rum
- **2** šlaga

Priprema

Penasto umutiti 190 g margarina, dodati 1 celo jaje i još malo mutiti. Dodati zatim 300 g mlevenog plazma keksa, 200 g šećera u prahu, 1 dl mleka i 3-4 kašike rum. Dobijenu smesu izliti u pouljenu vatrostalnu činiju. Po želji mogu se dodati i seckani orasi, grožice ili žele bombone.

Za fil otopiti 200 g čokolade sa 5 velikih kašika vode, dodati 60 g margarina i miksirati što duže.

Dodavati zatim jedno po jedno 5 žumanaca, neprestano miksirati pa potom dodati 1 šolju za kafu mleka i 5 kašika ruma.

Posebno ulupati sneg od 5 belanaca, a zatim ga lagano umiksati u masu.

Dobijeni fil izliti preko testa.

Posebno umutiti 2 šlaga i staviti preko fila.

Kolac držati 12 sati u frižideru pre serviranja.

Savet