

Mus od čokolade i kafe



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** crne čokolade
- **70 g** margarina
- **300 ml** slatke pavlake
- 2 jajeta
- **1 kašika** nes kafe
- **50 g** šećera
- **1 kašika** vode

Priprema

Na pari u jednoj posudi istopiti čokoladu i margarin, a u drugoj skuvati žumanca sa šećerom. Umutiti posebno slatku pavlaku, a posebno belanca. Nes kafu razmutiti sa kašikom vode, zatim pomešati sa čokoladom i žumancima. Kad se sjedini lagano kašikom umešati ulupana belanca i slatku pavlaku da dobijete penastu masu. Ukrasti s malo slatke pavlake i ostaviti da se ohladi.

Savet