

Crno-beli mus



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za crni fil:

- **100 g** crne čokolade za kuvanje
- **100 g** šećera
- **100 ml** slatke pavlake
- **1** veće jaje
- **1/2 kesice** vanilin-šećera

Za beli fil:

- **100 g** bele čokolade za kuvanje
- **100 g** šećera
- **100 ml** slatke pavlake
- **1** veće jaje
- **1/2 kesice** vanilin-šećera

Priprema

Za crni fil: Staviti cokoladu da se topi. Odvojiti žumanac i belanac. U žumanac sipati vanilin šećer i mutiti, a u belanac 100 g šećera. Kada se cokolada otopi, dodati je žumancetu, dodati umućenu slatku pavlaku (2 kašike kristal šećera i 2 kašike šećera u prahu dodati slatkoj pavlaci pri miješanju), pa dodati i umućen belanac, umutiti tek da se sjedini i razliti u cinije. Nasuti lomljenom mlečnom cokoladom.

Beli fil: Ponoviti postupak, samo sa belom cokoladom. Izliti preko crnog fila i lomljene cokolade, pa preko njega posuti belu lomljenu cokoladu. Ostaviti da se ohladi.

Savet