

okoladni mus



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike žutog šećera
- 3 kašike espresso kafe
- 2 kašike kakaoa
- 160 g čokolade
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca ostaviti u frižider. Žumanca staviti u odgovarajući sud (u kome će se kuvati na pari), dodati šećer i penasto umutiti. Zatim dodati kakao i kafu i dobro sjediniti. Staviti posudu u drugu šerpu napunjenu vodom i kuvati krem na pari. Ne treba kuvati dugo. Im jaja počnu da se zgušnjavaju, skloniti sa vatre, dodati izlomljenu čokoladu i mešati da se čokolada otopi. Ostaviti čokoladnu smesu da se ohladi.

Umutiti čvrsto slatku pavlaku. Dodati je u, ohlaeni, čoko krem i umutiti da se dobije penasta smesa.

Belanca izvaditi iz frižidera i umutiti ih u čvrsti šam. Dodavati jednu po jednu kašiku, umućenog šama, u krem i kašikom mešati. Dobro sjediniti. Napravljeni mus rasporediti u osam posudica i ostaviti u frižider da se stegne.

Pre poslužnja čoko mus posuti mešavinom, mlevene, crne i bele čokolade.

Savet