

Mus od čokolade (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml slatke pavlake
- 150 g čokolade
- 50 g mlečene čokolade
- 3 jajeta
- 1 kašika šećera
- 2 kašike šećera u prahu

Priprema

Pripremiti namirnice.

Pavlatku dovesti do vrenja i u njoj otopiti obe vrste čokolade.

Belanca umutiti u cvrst sneg tako što ih prvo umutimo da budu penasta, a onda, muteci, dodati prvo kristal šećer, a potom jednu po jednu kašiku šećera u prahu. Žumanca umutiti viljuškom, pa ih sipati u čokoladu.

Špatulom dodavati malo po malo belanca u mešavinu jaja i čokolade. Ujedinaciti smesu i razliti u čaše. Ostaviti sat vremena u frižideru da se mus stegne, pa ga ukasiti šećerom u prahu.

Savet