

okoladni mus sa lešnicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **4** jajeta
- **2 kašike** šećera u prahu
- **100 g** grubo seckanih lešnika

Priprema

Otopiti čokoladu na pari. Ubaciti jedno po jedno žumance i mešati da se smesa ujednaci. Slatku pavlaku umutiti u ne previše gust šlag. Belanca izmutiti sa šećerom u prahu i prstohvatom soli. Slatku pavlaku dodati čokoladi, ujednaciti, a potom stavljati kašiku po kašiku snega od belanaca. Spatulom dobro izmešati da se ujednaci smesa. U čašu za služenje staviti sloj grubo seckanih lešnika, mus od čokolade, ponovo lešnike i završiti musom. Ostaviti na dva sata u frižideru. Pre služenja mus posuti sa još malo seckanih lešnika.

Savet