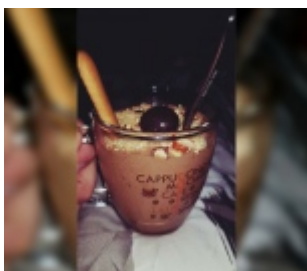


okoladni mousse (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **80 g** čokolade za kuvanje
- **4+2 kašike** šećera u prahu
- **1 šakalešnika**
- **4 kašike** mlevene plazme
- **200 ml** slatke pavlake

Dekoracija:

- **2 kašike** mlevene plazme
- 2 plazmice
- **malo** seckanih lešnika

Priprema

Izmutiti 3 žumančeta sa 4 kašike šećera u prahu, skuvati na pari dok kašika ne pocne da ostavlja trag na dnu posude i dok ne dobije penastu teksturu. Izlomiti u to 80 g čokolade za kuvanje i mešati dok se lepo je istopi i sjedini. Skloniti sa vatre. Umutiti slatku pavlaku sa 2 kašike šećera u prahu, kad se umuti dodati žumanca sa čokoladom i lepo izmutiti mikserom, dobro da se sve sjedini i bude glatka krema. Penasto umutiti belanca i polako dodavati u fil i spatulom mešati lagano da dobijemo penasti mus. U posudu za serviranje stavimo kašiku musa, pa dve kašike mlevene plazme, pa ponovo mus, seckane lešnike, mus i pospemo sa malo mlevene plazme i seckanih lešnika, i zabodemo jednu plazmicu. Staviti u frižider da se lepo ohladi i uživati u čokoladnom ukusu. :) Prijatno!

Savet

Mmmmmm za ljubitelje okolade i kremastih poslastica, desert koji se brzo sprema i još brže smaže. :)