

## ***?okoladni mus***



### **Sastojci**

#### **Za mus:**

- 200 g crne cokolade
- 200 g cokolade za kuvanje
- 5 vanilin šecera
- prstohvat soli
- 6 jaja
- 50 g putera

#### **Za šlag:**

- 4 kesice toping šlaga
- 200 ml mleka
- 2 kašike šecera u prahu

### **Priprema**

U veću posudu za mućenje odvojiti belanca od žumanaca, cvrsto umutiti belanca sa vanilin šecerom i prstohvatom soli. U šerpi za kuvanje na pari se otope cokolade sa puterom na laganoj temperaturi.

Kada se cokolada otopila dodaju se žumanca i energicno promešaju dok se ne sjedini masa. Na kraju se špatulom, laganim pokretima, da masa ostane penasta, meša kašika po kašika cokoladne mase sa umućenim belancima sve dok se mase ne sjedine.

Dobijeni mus se ulije u cinije i sliži rashlažen sa šlagom.

Napomena: Za recept se koriste jaja koja se ne obrađuju termicki i iz tog razloga moraju da budu sveža,

jednodnevna jaja!

Desert treba konzumirati u roku od 2 dana i držati ga u frižideru.