

## **Francuski mus od cokolade**



težina: lako

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300** gmlevenog plazma keksa
- 1jaje
- **190** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **1** dlmleka
- **3-4** kašikeruma

#### **Za fil:**

- **200** gcokolade
- **5** velikih kašikavode
- **60** gmargarina
- **5** jaja
- **1** šolja za kafumleka
- **5** kašikaruma
- **2**šlagi

### **Priprema**

Penasto umutiti 190 g margarina, dodati 1 celo jaje i još malo mutiti. Dodati zatim 300 g mlevenog plazma keksa, 200 g šecera u prahu, 1 dl mleka i 3-4 kašike ruma. Dobijenu smesu izliti u pouljenu vatrostalnu ciniju. Po želji mogu se dodati i seckani orasi, grožice ili žele bombone.

Za fil otopiti 200 g cokolade sa 5 velikih kašika vode, dodati 60 g margarina i miksirati što duže.

Dodavati zatim jedno po jedno 5 žumanaca, neprestano miksirati pa potom dodati 1 šolju za kafu mleka i 5 kašika ruma.

Posebno ulupati sneg od 5 belanaca, a zatim ga lagano umiksati u masu.

Dobijeni fil izliti preko testa.

Posebno umutiti 2 šлага i staviti preko fila.

Kolac držati 12 sati u frižideru pre serviranja.

### **Savet**