

Cikolatali Mus

Malzemeler

300 gr bitter cikolata

4 yumurta (sarisi ve beyazi ayrilmis)

1 yemek kasigi kahve likoru

300 ml cirpilmis krema

Yapilisi

Ilk olarak bitter cikolatayi benmari usulu eritin. Derin bir kapta 4 yumurta sarisi, erimis cikolata, kahve likoru ve daha onceden cirpilarak katilasmis kremayi koyun ve mikserle karistirin. Baska bir kapta yumurta beyazlarini cirparak kar haline getirin. Bu beyazlari yavasca spatula ile diger karisima katip 8 adet sufle kabi boyutunda kaplara paylastirin ve buzdolabinda en az 4 saat beklettikten sonra servis yapin.