

Cikolatali Mus

Malzemeler

150 gr bitter cikolata

1 yumurtanın sarisi

1 su bardagi soguk krema

1 cay bardagindan 2 parmak eksik sut

1 cay bardagindan 3 parmak eksik krema(bu krema sut ile kaynayacak)

Yapilisi

Ilk olarak cikolatayi ince ince kiyin ve bir kenara alip bekletin.Sut ve 1 cay bardagindan 3 parmak eksik olan kremayi ocagin kucuk bolumune koyup isitin.Fikirdamaya baslayinca ocaktan alin.1 yumurtanın sarisini bir kasede cirpin.Uzerine isitilan sut -krema karisimindan bir miktar koyup cirpin.Sicakligi dengelenen yumurtayi tencerede kalan sut-krema karisimina ekleyip hizlica cirpin.Dogradigimiz cikolatayi da tencereye koyup erimesini saglayin.1 su bardagi kremayi mikserin yuksek devrinde iyice cirpin.1-2 dakika kadar.Hazirladigimiz cikolata sosunu azar azar kremanin icine ilave edin.Sosu dokerken kremanin sonmemesi icin spatula yardimiyla ile alttan yukariya dogru karistirin.Bu karisim tamamen karisinca kuplara paylastirin.Buzdolabinda 1-2 saat dinlendirin.Susleyip servis edin.