Чоколаден мус

Потребни состојки:

- 4 жолчки
- 50 г шеќер
- 500 мл слатка павлака
- 200 г чоколадо за готвење
- 2 лажички екстракт од ванила

Начин на подготвување:

Жолчките и шеќерот ствете ги во среден сад за матење и со миксер матете околу две минути или додека смесата не стане посветла и пенеста.

170 мл. од слатката павлака ставете ја во сад со дупло дно на тивок оган додека се загрее.

Пополека, со постојано матење на јајцата и шеќерот, додавајте од жешката павлака. Кога ќе ја додадете цела павлака целата смеса вратете ја во садот во кој загревавте.

Гответе на ниска температура со постојано мешање се додека смесата не се згусти. Доколку забележите дека се појавиле грутки, слободно процедете ја смесата и вратете ја во садот за готвење.

Садот тргнете го од оган и додадете го сечканото чоколадо и мешајте додека не се растопи.

Оставете ја смесата 30-40 минути или додека се излади и повремено промешувајте.

Преостанатата павлака изматете ја додека се формираат цврсти врвови и со шпатула или дрвена лажица, дел по дел додавајте ја во убаво изладената смесата со чоколадо и јајца, се додека убаво се соединат. Потребно ќе биде повеќе време но верувајте вреди за трудот.

Со лажица или готварски шприц ставете од мусот во чинии за послужување и декорирајте по желба.