

Espresso ve portakal aromalı çikolatalı mus

toplam süre **5 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi

Besin değeri (porsiyon başı):
2.534 kJ / 606 kcal

Yağ: **54 gr** Protein: **7,5 gr**
Karbonhidrat: **22,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 60 gr** eritilmiş bitter çikolata (%85 kakao)
- 30 ml** espresso
- 1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1** büyük yumurta (sarısı ve beyazı ayrılmış)
- 1,5 tatlı kaşığı** toz tarçın
- 0,5** portakalın kabuğı (rendelenmiş)
- 80 ml** soęuk krema
- 1 tatlı kaşığı** şeker
- 0,5** dilimlenmiş portakal (süsleme için)
- 1 tatlı kaşığı** rendelenmiş bitter ikolata

HAZIRLANIŞ

Adım 1

60 gr eritilmiş bitter çikolata (%85 kakao) - **30 ml** espresso - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Orta boy bir kapta eritilmiş çikolata, espresso ve Kikkoman Soy Sauce'u karıştırın. Pürüzsüz bir karışım elde edin.

Adım 2

1 büyük yumurta sarısı - **0,5 tatlı kaşığı** toz tarçın - **0,5** portakalın kabuğı (rendelenmiş)
Yumurta sarısını, tarçını ve portakal kabuğunu çikolatalı karışıma ekleyin. İyice karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Adım 3

80 ml soğuk krema - **1** büyük yumurta beyazı - **1 tatlı kaşığı** şeker
Kremayı, soğutulmuş bir kapta katılaşıana kadar çırpın. Ayrı bir kapta yumurta beyazını ve şekerini çırpıp sert bir köpük haline getirin. ikolatalı karışıma önce kremanın üçte birini ekleyip karıştırın, ardından kalan kısmını ve son olarak da yumurta beyazını spatula yardımıyla nazikçe karıştırarak ekleyin. Beyaz çizgiler kalmayana kadar karıştırın.

Adım 4

0,5 dilimlenmiş portakal (süsleme için) - **1 tatlı kaşığı** toz tarçın - **1 tatlı kaşığı** rendelenmiş bitter ikolata
Mus karışımını iki kadehe veya küçük kâseye paylaştırın. En az 2 saat buzdolabında soğutun. Servis ederken portakal dilimleri, biraz tarçın ve rendelenmiş çikolata ile süsleyin.

