KIKKOMAN

Yoğun Bitter Çikolatalı Mus

toplam süre **20 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.515 kJ / 604 kcal

Yağ: **39,1 gr** Protein: **11,3 gr**
Karbonhidrat: **49,9 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

180 gr	bitter çikolata (yaklaşık %53 kakao)
3 yemek kaşığı	şeker
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5	vanilya çubuğu
0,5	rendelenmiş portakal kabuğu
2	yumurta
150 ml	krem şanti
Servis için	
4 yemek kaşığı	krem şanti
250 gr	frambuaz
100 gr	bitter çikolata

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Yumurtaların beyazını ve sarısını ayırıp orta boy iki metal kaseye koyun. Yumurta beyazının kıvam alabilmesi için koyduğunuz kabın temiz olmasına dikkat edin.

Adım 2

Çikolatayı doğrayıp ısıya dayanıklı kasede benmari usulü eritin.

Adım 3

Bu sırada başka bir kasede kremayı neredeyse katı süslemeler yapacak kadar çırpın, ardından yumurta beyazını oldukça sert süslemeler olacak şekilde çırpın.

Adım 4

Şimdi yumurta sarılarını şeker, sıyrılmış vanilya çubuğu çekirdekleri, portakal kabuğu rendesi ve Kikkoman soya sosuyla karışım hafif yoğun kıvam alana kadar benmari usulü karıştırın.

Adım 5

Karışımı ocaktan alın ve sertleşen yumurta beyazları, çikolata ve kremayı art arda hızlıca kıvırın.

Adım 6

Bu karışımı çok büyük olmayan bir kaseye dökün ve

en az 60 dakika bekletin.

Adım 7

Servis etmeden önce her bir çikolatalı musun üzerine bir parça krem şanti koyun ve frambuaz ve bitter çikolata parçacıklarıyla süsleyin.