



## Чоколаден Мус

Чоколадниот Мус е богата смеса од јајца, чоколадо и шлаг – кое од кое повкусно! Чоколадниот Мус ќе го комбинираме со еспресо за да добиеме вкус на Мока, а доколку сакате, може да ставите и малку рум или ирски крем.



### Состојки:

- 225 грама темно чоколадо
- три јајца
- две супени лажици шеќер
- четвртина шоља еспресо
- 150 милилитри шлаг или слатка павлака

### Чекор 1

Прво ќе го растопиме чоколадото на пара. Тоа е техника за топење чоколадо во сад кој се става врз тенџере во кое врие вода. Топлината не е во директен контакт со чоколадото и затоа тоа се топи без да се свари или да загори. По неколку минути чоколадото треба да е веќе растопено. Оставете го настрана да се лади.

### Чекор 2

Одвојте ги жолчките од белките. За овој рецепт ни требаат три јајца.

### Чекор 3

Измешајте ги жолчките со шеќерот и матете ги со миксер додека не добиете кремаста текстура. Овој рецепт е добра вежба за рацете, ако решите да користите жица за матење.

### Чекор 4

Земете мала шоља еспресо и измешајте го со стопената смеса. Ако решивте да ставите и алкохол, сега е моментот за тоа.

### Чекор 5

Потоа, матете ги белките без престан додека не добиете бела пенеста смеса со меки врвови.

### Чекор 6

За крај ни остана уште матењето на шлагот. Ние користиме слатка павлака. Матете додека шлагот не стане лесен и мек, но немојте премногу да го матите затоа што така може да го разградите шлагот.



### Чекор 7

Сега ќе ги споиме сите состојки. Прво ставете го кремот во смесата и дозволете им на двата вкуса и текстури убаво да се измешаат. Оставете малку шлаг на страна за подоцна мусот да го сервираате со шлаг одозгора. Потоа ги ставаме белките. За овој дел од постапката треба многу внимание. Треба да им се дозволи на белките природно да се спојат со останатите состојки. Белките додавајте ги постепено.

### Чекор 8

Мусот можете да го сервираате во голем сад за луѓето сами да се послужат, или сервирајте го во порции. Ние го сервираме во стаклена чаша. Пред послужувањето ќе го ставиме Мусот во фрижидер да се стврдне и да се олади 20 до 30 минути.

### Чекор 9

**ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ:** Извадете го Мусот од фрижидер и ставете му шлаг и чоколадни трошки.

Можете сами да направите чоколадни трошки така што со врвот од остар нож ќе гребете по долната површина од студено чоколадо. Попрскајте го со нив шлагот и сервирајте го Мусот.

### Совет

Чоколадниот Мус е едноставен, но богат рецепт кој можете да го направите однапред и да им го сервираате на Вашите гости како десерт. Децата го обожуваат чоколадниот Мус и тој наскоро ќе стане еден од омилените десерти на целото семејство.

### Користени производи:



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)