

Čokoladni mus (6-8 porcija)



250g Čokolade za kuvanje ili 200g za kuvanje i 50g mlečne
1/4l mleka
2 Žumanceta
30g putera
200ml slatke pavlake za šlag

Umutiti čvrst sneg od slatke pavlake i ostaviti sa strane. Staviti mleko da vri.
Izrendati čokoladu i staviti u činiju. Prelivati je vrelim mlekom iz nekoliko puta, sve vreme mešajući i topeći čokoladu, dok ne postane glatka i sjajna. U još vruću smesu dodati 2 dobro umućena žumanceta i 30g putera i sve umutiti mikserom. Polako dodati umućenu pavlaku, pa blago promešati. Mus treba da bude u polutečnom stanju, mlak, pre nego što se razlije u posude. Ostaviti u frižideru najmanje 2 sata pre služenja.