

Čokoladni mus

Za 6 osoba

150 g čokolade za kuvanje
20 g margarina
30 g kakao praha
400 ml slatke pavlake
3 jaja
prstohvat soli
40 g šećera u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice čili papričice u prahu
400 g mix crvenog voća

Način pripreme

1. Istopiti čokoladu sa malo margarina na pari. Ako se čokolada teže topi dodati malo slatke pavlake ili mleka da se proces ubrza. Na kraju u čokoladu dodati ljutu čili papričicu, promešati.
2. Ulupati slatku pavlaku dok se ne dobije šlag. Od tri jaja odvojiti belanca, dodati prstohvat soli, ulupati šne, na pola mešanja dodati šećer u prahu, pa nastaviti dok šne ne bude čvrst.
3. Rastopljenu čokoladu dodati u šne od belanaca, pa varjačom lagano promešati dok se masa ne izjednači. U ovu masu dodati ulupani šlag od slatke pavlake i kakao prah, sjediniti sve laganim pokretima mešajući.
4. Dobijenom masom puniti čaše ili odgovarajuće posude za serviranje musa naizmenično red musa, red mixa crvenog voća.
5. Čuvati u frižideru do serviranja. Servirati ohlađeno.