Чоколаден мус со кора од портокал

Состојки

- 100 гр 69% црно чоколадо
- 3 јајца
- 50 гр путер
- 1 портокал
- 9 лажици шеќер

Упатство

1. Стопете го чоколадото со путерот.
2. Одвојте ги жолчките од белките.
3. Оладеното чоколадо измешајте го со жолчките.
4. Со миксер изматете ја слатката павлака.
5. Со миксер изматете ги белките и додадете шеќер.
6. Нежно измешајте ги чоколадото и павлаката, па додадете ја пената од белките. Сето тоа измешајте го добро, па додадете ја кората од портокал. Измешајте уште малку, а потоа сипете во садовите и преку изрендајте ја кората од портокалот.

25 Мин

4 порции

Јаглехидрати	24.05 g
Енергија	343.46 kcal
Масти	24.25 g
Протеини	7.88 g