



## Čokoladni mus sa korom od pomorandže

### Sastojci

- 100 g 69% Crna Čokolada
- 3 Jaja
- 30 g Puter
- 1 Pomorandže
- 9 kaf. Kašičica Šećer

### Uputstvo

1. Istopiti čokoladu sa puterom.
2. Odvojiti žumance od belanca.
3. Ohlađenu čokoladu pomešati sa žumancem.
4. Mikserom umutiti slatku pavlaku.
5. Umutiti miskerom belanca i dodati šećer.
6. Nežno pomešati čokoladu i pavlaku, pa dodati i penu od belanaca. Sve to dobro promešati, pa dodati koru od pomorandže. Još malo promešati, a onda sipati u posudice i narendati koru pomorandže preko.

### Prehrana

Ugljeni hidrati	26.68 g
Energija	304.11 kcal
Masti	19.27 g
Belančevina	6.61 g

25 Min

4 porcije