

Čokoladni mus sa espressom & pomorandžom

Ukupno vreme **5 min** 5 min vreme pripreme

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.534 kJ / 606 kcal

Masti: **54 gr** Protein: **7,50 gr**
Ugljeni hidrati: **22,50 gr**

SASTOJCI

2 porcije

60 gr	crne čokolade (85% kakao), otopljene
1 kašičica	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>
1	veliko jaje, odvojeno
1,5 kašičica	mlevenog cimeta
0,5	pomorandže, za koricu
1 kašičica	šećera
0,5	pomorandže, isečene, za dekoraciju
1 kašičica	rendane crne čokolade

PRIPREMA

Korak 1

60 gr crne čokolade (85% kakao), otopljene - **30 ml** espresa - **1 kašičica** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos

U srednjoj posudi pomešati otopljenu crnu čokoladu, espresso i Kikkoman soja sos. Mešati dok ne postane glatko.

Korak 2

1 veliko žumance - **0,5 kašičica** mlevenog cimeta - **0,5** pomorandže, za koricu

Dodati žumance, cimet i koricu pola pomorandže u smesu od čokolade. Mešati dok se dobro ne sjedini, pa ostaviti sa strane.

Korak 3

80 ml slatke pavlake, ohlađene - **1** veliko belance - **1 kašičica** šećera

U posebnoj ohlađenoj posudi mutiti šlag dok se ne formiraju čvrsti vrhovi. U drugoj čistoj posudi umutiti belance sa šećerom u čvrstu penu. Umešati trećinu šlaga u smesu od čokolade da bi se razblažila, a zatim pažljivo umešati ostatak. Na kraju, umešati umućena belanca dok ne nestanu beli tragovi.

Korak 4

0,5 pomorandže, isečene, za dekoraciju - **1 kašičica** mlevenog cimeta - **1 kašičica** rendane crne čokolade

Podeliti mus u dve čaše ili činije. Hladiti u frižideru najmanje 2 sata, ili dok se ne stegne. Poslužiti preliveno kriškama pomorandže, posutim cimetom i rendanom čokoladom.