רכיבים:

למוס:

5 חלבונים

5 חלמונים

½ כוס סוכר

200 גרם חמאה חתוכה לקוביות

300 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות

2 כפות משרה רוס (לא התמצית)/ וויסקי

2 כפות תמצית וניל

למרנג:

5 חלבונים

1½ כוסות סוכר

5 כפות אבקת קקאו

75 גרם שוקולד מריר מרוסק

2 כפות חומץ

4 כפות אגוזים מסוכרים

לבננות:

6 בננות קלופות

½ כוס סוכר חום

אופן ההכנה:

המוס:

1. לקערת המיקסר מכניסים את החלבונים ומערבלים במהירות בינונית, עד להקצפה.

2. אחרי שתי דקות ערבול, מגבירים את המהירות ומוסיפים (תוך כדי הערבול) את הסוכר (הוספה איטית ואחידה).

3. מקציפים כחמש דקות, עד שמתקבל קצף יציב ומבריק.

4. בקערה נפרדת שמים את השוקולד, החמאה ותמצית הוניל. לוקחים סירוממלאים בו מים רותחים. מניחים את הקערה על גבי הסיר וממיסים את החומרים שבקערה.

5. מוסיפים לקערת השוקולד המומס את האלכוהול ואת החלמונים וטורפים עד שמתקבלת תערובת אחידה. מקפלים לתערובת את קצף החלבונים במשך שתי דקות, עד שמתקבלת תרובת אחידה.

6. מכניסים למקרר למשך שעה.

המרנג:

1. שמים את החלבונים בקערת המיקסר ומקציפים במהירות בינונית במשך שתי דקות.

2. מגבירים את המהירות ומוסיפים את הסוכר באיטיות ובקצב אחיד. מקציפים במשך חמש דקו, עד לקבלת קצף יציב ומבריק.

3. עוצרים את פעולת הערבול, מוסיפים לקערה את הקקאו, השוקולד והחומ. מערבלים שוב במהירות בינונית - נמוכה לזמן קצר (עד שיתערבבות יחד החומרים).

4. על גבי תבנית אפיה מניחים נייר אפיה. על הנייר מציירים עיגול בקוטר צלחת. לוחקים מהקצף ומשטחים בקוטר העיגול. על גבי קצף המרנג מפזרים את האגוזים המסוכרים.

5. מכניסים לתנור לטמפרטורה של 120 מעלות ואופים כשלוש שעות.

6. לאחר שיתקרר מעט, מורחים את המוס על המרנג.

הבננות:

1. מקלפים את הבננות , חוצים לאורכן.

2. על החלק החתוך (החלק) של הבננה מפזרים סוכר חום.

3. מחממים מחבת טפלון (ללא שמן) וכשהיא חמה, מניחים את חצאי הבננות כשהצד המסוכר שלהן בא במגע ישיר עם המחבת.משאירים כדקה, עד שהבננה שחומה ומזוגגת.

4. מניחים את הבננות סביב המוס.