



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI MOUSSE (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

800 ml koyulaştırılmış krema

360 gr yumurta

2x200 gr bitter Toblerone çikolatası eritilmiş

Kremayı orta büyüklükte bir karıştırma kasesine bırakın.

Wizz Stick Çırpıcısını malzemelerin içerisine yerleştirin ve krema iki katına çıkana kadar ve yumuşak bir tepe oluşturan kadar çırpın.

Yumurtaları ayrı bir karıştırma kabına alın ve pütürlü ve krema haline gelene kadar çırpın. Soğumuş çikolatanın içine koyarak yavaşça çırpın.

Kremayı çikolata ve yumurta karışımının içerisine akıtın.

Karışımı tek tek servis tabaklarına boşaltın, üzerini örtün ve servis yapmadan önce uzun süre veya bir gece buzdolabında bekletin.