



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI MOUSSE

1.5 su bardağı toz krem şanti
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı süt
1 çorba kaşığı toz jelatin
1 kutu konserve ananas

Krem şanti, süt ve kremayı mikserle çırpın. Jelatini bu karışımın içinde eritin ve iyice yedirin. Ananasları minik küpler halinde doğrayıp, malzemeye ekleyin. Buzdolabında 1 saat bekletin.
500 gram bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Buzdolabı poşetini kenarından yırtarak açın. Üzerine eritilmiş çikolatayı aralıklarla sürün. Buzdolabına alıp, birkaç saat dondurun. Sonra poşeti dolaptan alıp, üzerinden çikolataları çıkarın. Dilediğiniz şekilde küçük kaselerin içine bu çikolataları oturtun. Tekrar buzdolabına koyup, birkaç saat daha dondurun. Dolaptan alıp, üzerine istediğiniz malzemeleri koyarak servis yapın.

