



ÇİKOLATA MOUSSE

2 adet Keskinöğlü yumurta sarısı
40 g şeker
½ çay bardağı su
120 g bitter çikolata
160 g krema (çırpılmış)

Şeker ve suyu bir tencerede karamel kıvamına gelene kadar kaynatın. Yumurtaların sarılarını beyazlayana kadar çırpıktan sonra, şekeri yumurtanın içerisine azar azar ilave edip karıştırmaya devam edin. Ayrı bir kapta çikolatayı eritin. Çikolata ile birlikte kremayı da yumurtalı karışımın içine ekleyip karıştırın. Karışımı dondurma kaplarına koyup soğuk olarak servis edin.

