



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MOUSSE KUP

<https://www.droetker.com.tr>

1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Mousse
2.5 çay bardağı soğuk süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
2 çay bardağı soğuk süt
2 tatlı kaşığı nescafe
50 g bitter çikolata

Çikolatalı mousse'u 2,5 çay bardağı soğuk süt ile 5 dakika çırpın. 7-8 adet kaseye paylaşın. 2 çay bardağı soğuk sütün içine nescafe ve krem şantiyi ekleyip 2-3 dakika çırpın. Krema torbasına alıp mousse'ların üzerine şekilli sıkın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıttan huni yapın ve içine çikolatayı doldurun. Ucunu makasla kesin. Alüminyum folyo üzerine değişik şekiller sıkıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Şekilli çikolataları alüminyum folyodan dikkatli ayırın ve kadehleri süsleyin. Soğuk servis yapın.