



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MOUSSE DOLGULU ÇİLEKLER

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

2 su bardağı krema
140 gr bitter çikolata
300 gr çilek

Çilekleri yıkayıp kuruladıktan sonra iki tarafını da düz bir bıçakla azıcık kesin. Çileklerin daha kalın olan kafa kısımlarının içini bir bıçak veya küçük yuvarlak uçlu kaşık yardımıyla oyun. Oyuk kısımları yukarı bakacak şekilde bir tepsiye dizin. Çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve benmari usulü veya mikrodalgada düşük ısıda birkaç saniyede bir çıkartıp karıştırmak suretiyle eritin. Eridikten sonra oda sıcaklığında soğumasını bekleyin. Kremayı dolaptan çıkarın ve bir çırpma kabına alın. Mikserle kabarıp sertleşene kadar çırpın. Soğumuş çikolatayı içine ekleyin ve spatula ile karıştırın. Bir sıkma torbasına koyup çileklerin içine teker teker sıkın. Üzerine bisküvi kırıntıları serpip çikolata sos gezdirebilirsiniz.

