



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MOUSSE

<https://www.haberturk.com>

200 gram bitter çikolata
3 adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrılmış)
50 gram toz şeker
300 mililitre krema
1 tatlı kaşığı şekerli vanilin

Öncelikle bitter çikolatayı benmari usulü (çikolata dolu bir kabı kaynar su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirerek) eritin ve soğumaya bırakın.

Daha sonra yumurta sarılarını toz şeker ve şekerli vanilinle birlikte hafif ve kremi bir kıvama gelene kadar çırpın.

Bu aşamada kremayı ayrı bir kaptaki sert tepciler oluşana kadar çırpın. Daha sonra yumurta beyazlarını ayrı bir kaptaki katı bir kıvam alana kadar çırpın.

Bu sırada erimiş çikolatayı yumurta sarısı karışımına ekleyin ve iyice karıştırın. Ardından çırpılmış kremayı bu karışıma ekleyin ve homojen bir karışım elde edene kadar dikkatlice karıştırın.

Son olarak, çırpılmış yumurta beyazlarını da ekleyin ve nazikçe katlayarak karıştırın. Karıştırdığınız karışımı küçük kaplara veya bardaklara dökün.

Karışımı buzdolabında en az 2 saat, tercihen ise gece boyunca soğutun. Soğuttuğunuz tatlınızı dilediğiniz şekilde meyvelerle süsleyerek ve soğuk olarak servis edebilirsiniz.

Not: Mousse tatlısı, Fransız mutfağından gelen hafif ve kremalı bir tatlı çeşididir. "Mousse" Fransızca'da "köpük" anlamına gelir ve bu tatlı genellikle çikolata, meyve veya kahve gibi farklı malzemelerle yapılabilir.

