



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MOUSSE TART

4 yumurta beyazı  
1 bardak şeker  
300 gr bitter çikolata, parçalanmış  
3 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
5 bardak İçim Şef Krema  
1 bardak çikolatalı gofret, kırılmış  
Tuz

Yumurta beyazlarını ve şekeri ısıya dayanıklı bir kaptan, hafif sıcak su üzerinde çırpın. Yumurta beyazlarının pişmemesi ancak hafif ısınarak kabarması gerek. 3-4 dakika elde çırpıldıktan sonra ısıdan alın ve hacmi üç katına çıkana kadar mikserle çırpın. Tereyağı ve çikolatayı yine ısıya dayanıklı bir kap içerisinde karıştırarak eritin. Tamamen eriyip karışınca ısıdan uzaklaştırın ve dinlenmeye bırakın. 2 bardak İçim Şef Kremayı hafif sertleşene kadar çırpın. Yumurta beyazını ılık çikolata karışımına yedirin. Spatula yardımıyla karışımı alttan üste doğru katlama hareketiyle karıştırırken diğer elinizle kabınızı saat yönünde döndürerek eşit karışmasını sağlayabilirsiniz. Çırpılmış kremayı da aynı şekilde karışımın beyaz çizgiler görülmeyene kadar nazikçe karışımına yedin. Yarım bardak kadar çikolatalı mousse karışımından tart hamuru üzerine döküp yüzeye eşit bir şekilde yayın. Üzerine çikolatalı gofretleri yaydıktan sonra mousse karışımının geri kalanını ekleyin. Tartı buzdolabında bekletin. Kalan kremayı ve bir tutam tuzu elektrikli çırpıcıyla orta sertliğe ulaşana kadar çırpın. Orta sertliğe ulaştığında tartınızın üzerine çırpılmış kremayı da yayın. En az bir gece buzdolabında bekletin. Üzerini tıraşladığınız çikolata parçaları ile süsleyebilirsiniz.

