



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞOKOLA MOUSSE

350 gr bitter çikolata
200 gr çiğ krema
3 yumurta
1 tatlı kaşığı hazır kahve
50 gr pudra şekerini
1 tatlı kaşığı margarin
50 gr beyaz çikolata

Çikolata, margarin ve kremayı kısık ateşte eritin.

İçine kahve, yumurta sarıları ile pudra şekerini de ekleyin.

Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar iyice çırpın ve çikolatalı karışıma iyice yedirerek ilave edin.

Bu hazırladığınız çikolatalı karışımı servis tabağına yerleştirip üzerine kalp şeklinde beyaz damla çikolatalarla şekiller yapabilirsiniz veya file bademle de bir kalp şeklinde süs yapabilirsiniz.

