



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA MOUSSE

<https://acunn.com>

150 gram bitter çikolata
200 ml. krema
3 adet yumurta beyazı
1/4 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı esmer şeker

Yumurta beyazlarını karıştırma kabına alın. Tuz eklediğiniz yumurta beyazlarını, bir mikser yardımıyla yüksek devirde 8-10 dakika kadar çırpın.
Küçük parçalara ayırdığınız bitter çikolatayı, kaynayan su buharı üzerine aldığınız çelik bir kap içerisinde eritin. Esmer şekeri, eritilmiş bitter çikolataya katıp sıcaklığı ile erimesini sağlayın.
Farklı bir kap içerisinde süt kremasını alıp çırparak yoğunlaştırın.
Erittiğiniz çikolatayı bu karışıma katıp karıştırmaya devam edin.
Katı bir hal alan yumurta beyazını köpüğünü söndürmeden ekleyin.
Altan üste doğru spatula yardımıyla karıştırın.
Hazır olan karışımları kaselele paylaşırın buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak tüketin.

