



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI MUS

- 2 tatlı kaşığı toz jelatin
- 3 orba kaşığı kaynar su
- 1 su bardaęı süt
- 150 gram (1 paket: 80 gram) bitter çikolata
- 1 paket krema (200 ml)
- 2 orba kaşığı pudraşekeri

Toz jelatin ve kaynar suyu karıştırıp, jelatini eritin. Sütü tencereye boşaltıp kaynatın. Ocaktan alıp, içine küçük parçalara ayrılmış çikolata ilave edin ve 3-4 dakika çikolata eriyene dek karıştırın. Biraz soğutup, süzgeçten geçirilmiş jelatinli karışımı ilave edin ve karıştırdıktan sonra kenara alın. Ayrı bir yerde krema ve pudraşekeri iyice çırpıp, diğer karışımına ilave edin. Karıştırıp, porsiyonluk kaplara pay edin. Soęutup, dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

