



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MOUSSE

<https://www.droetker.com.tr>

Mousse karışımı için:

150 g bitter çikolata

150 ml süt (1,5 çay bardağı)

100 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

150 ml krema (1,5 çay bardağı)

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin.

Süt ve toz şekerini bir tencereye alın ve arada karıştırarak 2-3 dakika kaynatın. Süre sonunda ocaktan alın.

Bekletmeden jelatini ilave edin, eriyinceye kadar el çırpıcısı ile karıştırın. Karıştırmaya devam ederek erittiğiniz çikolatayı azar azar ekleyin ve toplamda 1 dakika karıştırın. Soğumaya bırakın.

Kremayı çırpma kabına alın ve mikser ile 3-4 dakika çırpın. Soğuyan çikolatalı karışımı ekleyin ve spatula ile alttan üste doğru karıştırın. Kaselelere paylaşın ve buzdolabına alın. 2-3 saat bekletin ve servis yapın.

