



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

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

Mousse:

1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Mousse

2.5 çay bardağı soğuk süt

Beze:

3 yumurta akı

2 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Çikolatalı Mousseu 2,5 çay bardağı süt ile çırparak tarifine göre hazırlayın. 12 adet cam kaselere paylaşırın ve buzdolabına kaldırın.

Yumurta aklarını mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudra şekeri ve nişastayı azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin.

Bu karışımın yarısını krema torbası yardımı ile yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine küçük noktalar halinde sıkın (1 cm çapında).

Kalan kremaya kakao ilave edip iyice karıştırın.

Bu kremayı da aynı şekilde sıkıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Elde ettiğiniz bu iki renk bezeleri servise hazır olan çikolatalı mousselerin üzerlerine tepeleme doldurun.