



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI MOUSSE

60 GR sana yağı
200 gr bitter çikolata
200 gr krema
1/4 su bardağı süt
1 yumurta

Yumurta akını kar gibi olana kadar (kabı ters çevirdiğinizde dökülmeyecek şekilde) çırpın.

Ayrı bir kaba kremayı alın ve yumuşak yağ kıvamına gelene kadar çırpın.

Çikolatayı, sütü ve sana yağını bir tencereye alın ve ben mari usulü ocağa oturtun.

Çikolata ve sana yağı eriyince yumurta sarısını ekleyip hızlıca çırpın ve kaynamaya başlayınca ateşten alın.

İçine yumurta akını yavaş yavaş ekleyerek köpüklerini söndürmeden karıştırın.

Yumurta ve çikolata karışımını kremanın içine yavaş yavaş boşaltarak karıştırın.

Karışımı servis kaplarına alarak dolaba koyun.