



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇİKOLATALI MUS

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

Krema için:

55 gr su

80 gr toz şeker

20 gr bal

250 gr çikolata

400 gr krema

8 gr yaprak jöle.

Çilekli sos için, 200 gr çilek, 90 gr toz şekeri birlikte ara ara karıştırarak kaynatın. Mikserde çekerek püre haline getirin.

Su ve şekeri birlikte karıştırarak kaynatın. Bir kenara alın. Yaprak jöleyi soğuk suda ıslatın, yumuşayıp jel kıvamına gelince suyunu süzün ve kaynamış şekerli suyla karıştırın. Soğumaya bırakın, yaklaşık 50 derece soğukluğa geldiğinde çikolatayı doğrayıp şekerli su ile karıştırın. Bu esnada kremayı da mikserde kabartın. Sonrasında krema ve çikolatalı karışımı birlikte karıştırarak musu hazırlayın. Ağzını kapatıp buzdolabında bir süre bekletin. Daha sonra bardağın altına sos, üzerine mus sıkarak servise hazır hale getirin.

