



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ CHOCOLATE MOUSSE

ölyakla Yaşam Dergisi

550 gr krema tikveşli
125 gr yumurta sarısı
120 gr şeker
2 adet yaprak jelatin (içeriğine dikkat ediniz)
350 gr bitter ikolata (Gluten free)
Eti Pronat glutensiz bisküvi

Kremanın 175gr'ını kaynatınız. Yumurta sarısı ve şekerini çırpınız.
Yaprak jelatini suya ıslatın ve tavada eritin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Tüm malzemeyi karıştırın.
Kalıpların altına bir bisküvi koyup elde ettiğimiz karışımı dökelim ve soğumaya bırakalım.
Benmari Usulu: Gıdanın bulunduğu kap,ocak üzerindeki veya fırın içerisindeki sıcak su dolu bir başka kabın üzerine oturtularak gıdanın pişirilmesi veya eritilmesi işlemi.

