



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ ÇİKOLATALI MOUSSE

160 g bitter çikolata
20 g tereyağı
100 ml taze demlenmiş kahve
3 adet yumurta
30 g toz şeker (yumurta sarısı için)
1 tutam tuz (yumurta beyazı için)
Üzeri için;
1 su bardağı süt
Kakaolu pasta tabanı
Taze nane yaprağı

Cam bir kase içerisine bitter çikolata, tereyağı ve taze demlenmiş kahveyi alın.

Arçelik Ankastre Ocak üzerinde benmari usulü eritmeye başlayın.

Spatula yardımıyla karıştırın ve eridikten sonra kenara alın.

Yumurta sarılarını ve beyazlarını ayırın.

Derin bir kase içerisinde yumurta sarılarını toz şeker ile birlikte alıp Arçelik Rose Gold Eternity El Blender ile çırpmaya başlayın. İyice çırpıldıktan sonra kenara alın.

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesi içerisine yumurta beyazlarını koyup bir tutam tuzu ekleyin ve köpük köpük olana kadar çırpın.

İliyan kahveli çikolata karışımını yumurta sarılı karışıma yavaş yavaş ekleyip spatulayla karıştırın.

Ardından köpük olan yumurta beyazını azar azar alttan içe doğru bu karışıma yedirin.;

Hazırladığınız karışımı servis kabınıza dökün.

Kapları Arçelik No Frost Buzdolabı'nda en az 2-3 saat dinlendirin.

Üzeri için bir kasede kakaolu pasta tabanını elinizle parçalayın, üzerine sütü ekleyin ve kekin sütü emmesini bekleyin.

Arçelik No Frost Buzdolabı dinlenen tatlınızın üzerine hazırladığınız sütle ıslatılmış kek parçalarını dökün.

Kaplarınızın üzerini de taze nane yapraklarıyla süsleyip servis edebilirsiniz.

