



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİKOLATALI MOUSSE

150 gram bitter çikolata
200 ml. krema

Kaynar su üzerine bir kap koyarak bitter çikolataları benmari usulü eritin. 100 gram kremayı ekleyin ve karıştırarak çikolatayla bir araya getirin. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Soğuk kremayı da ekleyerek mikserle kıvamı koyulaşıp kabarana dek birkaç dakika çırpın. Hazır olan kremadan 3 kaşık ayırın.

Çikolatalı karışımın yarısını kremaya ekleyerek tekrar çırpın. Kalan yarısını da ekleyerek çırpmaya devam edin. Hazır olan çikolatalı musu kâselerinize eşit şekilde paylaşın. En az 1 saat buzdolabında soğumaya bırakın. Çikolatalı musların üzerini muzla ya da çikolata rendesiyle süsleyebilirsiniz.

