



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN KIRINTILI ÇİKOLATALI MOUSSE

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

1 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı yoğunlaştırılmış krema
Yaklaşık 1 su bardağı tatlı bitter çikolata parçaları
1 tatlı kaşığı saf vanilya özü
Üzeri için:
Kruvasan kırıntıları
Deniz tuzu

Şekeri ve 1 su bardağı kremayı orta boy bir tencerede ısıtın. Şeker eriyene kadar yaklaşık 3 dakika karıştırın. Ateşten alın. Çikolata parçaları ve vanilyayı ekleyin. Pürüzsüz bir hale gelene kadar yaklaşık 2 dakika karıştırın. 10 dakika soğumaya bırakın.

Bu arada kalan 1 su bardağı kremayı yaklaşık 2 dakika çırpın.

Çırpılmış kremaya çikolata karışımını 3 aşamada ekleyin ve iyice karıştırın.

Karışımı eşit şekilde bir kabın içine yayın ve ağzını gevşek kalacak şekilde kapatın. Daha açık bir doku için 2 saat, daha yoğun ve daha zengin bir doku için 8 saate kadar soğutun.

Son olarak fırını önceden 200 derecede ısıtın. Kruvasanı yaklaşık 30 saniye boyunca ince kırıntılar oluşana kadar bir mutfak robotunda parçalayın.

Kruvasan kırıntılarını fırın tepsisine eşit bir tabaka halinde yayın. Kızarana ve gevrek hale gelene kadar 12 ila 14 dakika pişirin.

Yaklaşık 15 dakika tamamen soğumaya bırakın.

Servis yapmadan önce muslarınız 2 saatten fazla soğutulmuşsa 30 dakika oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Servis yapmak için doğrudan bir kaşık yardımıyla kaseden alın ve o şekilde cam kaselelere bölüştürün. Üzerini Kruvasan kırıntıları ve deniz tuzu ile üzerini süsleyerek servis edin.

Not: Çırpılmış kremayı çikolata karışımına mutlaka 3 aşamada ekleyin. Havasının sönmemesi için mutlaka bir spatula yardımıyla alttan üste doğru yedirin. Üzeri için hazırladığınız kruvasanı 3 gün bekletip daha sonra parçalara ayırın ve fırınlayın. Böylece daha gevrek bir kruvasan kırıntıları elde edeceksiniz.

