



MOCHA MOUSSE

2 yemek kaşığı granül kahve
300 gr bitter çikolata
2 paket sıvı krema
1 çay bardağı sıcak su

İlk olarak bir bardağa granül kahve dökün ve üzerine sıcak su ekleyin.
Bitter çikolataları ince ince doğrayın ve benmari usulü eritin.
Eriyen bitter çikolatanın içine 100 ml krema ekleyin ve karıştırın.
Ardından kahveyi de bu karışıma ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Geri kalan kremayı istediğiniz kıvama gelene kadar çırpın.
İstenilen kıvama gelen kremayı, hazırladığınız kahve karışımıyla birleştirin ve çırpmaya devam edin.
Karışım kıvam aldığı anda kaplara eşit şekilde bölüştürün.
Dolapta en az 2 saat dinlendirin.
Dolaptan aldığınız Mocha mousse hazır, dilediğiniz zaman süsleyerek servis edebilirsiniz.

