



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEGAN IKOLATA MUSS

200 gr bitter çikolata

288 sođuk su

30 gr toz Őeker

Ocađa su koyarak bir tencere yardımı ile benmari usulü çikolatayı eritin. Hazırladığınız sođumuŐ çikolata ganajına 2-3 seferde soğuk su ilave ederek makine veya çırpma teli yardımıyla çırpın, çikolata sönmemesi için spatula yardımı ile alttan yukarıya doğru karıŐtırın. İsterseniz Őeker ilave edebilirsiniz.

Çikolata ve su tamamen karıŐınca bir kepeçe yardımıyla bardaklara paylaŐtırın veya bir borcama yayın ve kaŐık ile servis edin. Buzdolabında 3-4 saat kadar dinlendirip servis edin.
