Çikolatalı Mousse

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok (Soğutma süresi: 2-3 saat)
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Karışım için:

- 200 gr bitter çikolata
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 200 ml sıvı krema
- 1 çay kaşığı vanilin

□□ Üzeri için:

- Rendelenmiş çikolata veya kakao
- Çırpılmış krema (isteğe bağlı)
- Taze meyveler (çilek, frambuaz vb.)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Çikolatanın Eritilmesi:

- Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin, karıştırarak pürüzsüz hale getirin.
- Biraz ılımasını bekleyin.

2. Yumurtalı Karışımın Hazırlanması:

- Yumurtaların sarısını çikolatalı karışıma ekleyerek karıştırın.
- Yumurta aklarını ayrı bir kapta mikserle köpük köpük olana kadar çırpın, şekeri ekleyip çırpmaya devam edin.

3. Krema ile Buluşturma:

- Soğuk sıvı kremayı da başka bir kapta çırparak kıvam almasını sağlayın.

- Çikolatalı karışıma önce çırpılmış kremayı, ardından çırpılmış yumurta aklarını spatula ile nazikçe karıştırarak ekleyin.

4. Servis:

- Hazırladığınız mousse’u kuplara paylaştırın.
- Buzdolabında en az **2 saat dinlendirin**.
- Üzerine kakao serpip meyve ve çırpılmış krema ile süsleyerek servis edin.

>> İpucu: Mousse'un hafif ve kabarık bir dokuya sahip olması için yumurta aklarını yavaşça karıştırmalısın, sert hareketler söndürür!

Kiraz’ın Mutfağı