


Çikolatalı Mousse 2

Yaklaşık 4 - 6 kase

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Mousse karışımı için:

- 150 g bitter çikolata
- 150 ml süt (1,5 çay bardağı)
- 100 g toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Jelatin
- 150 ml krema (1,5 çay bardağı)

1 Karışımın hazırlanışı:

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin.

Süt ve toz şekeri bir tencereye alın ve arada karıştırarak 2-3 dakika kaynatın. Süre sonunda ocaktan alın. Bekletmeden jelatini ilave edin, eriyinceye kadar el çırpıcısı ile karıştırın. Karıştırmaya devam ederek erittiğiniz çikolatayı azar azar ekleyin ve toplamda 1 dakika karıştırın. Soğumaya bırakın.

Kremayı çırpma kabına alın ve mikser ile 3-4 dakika çırpın. Soğuyan çikolatalı karışımı ekleyin ve spatula ile alttan üste doğru karıştırın. Kaselelere paylaşırın ve buzdolabına alın. 2-3 saat bekletin ve servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Çikolatalı mousse tarifinde köpüksü yapıyı oluşturabilmek için teknik ölçü (gram, mililitre) kullanılmaktadır. Ölçülere uyulması tavsiye edilir.

Ölçülendirme videosu: https://youtu.be/q6sr7-_0F04