


Orman Meyveli Mousse Kup

4 kup

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Puding
2 su bardağı süt
1 çay bardağı krema

Mousse karışımı için:

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
0,5 poşet Dr. Oetker Jelatin
1 çay bardağı krema

Dolgu:

10 adet küçük boy vanilyalı gofret

1 Pudingin hazırlanışı:

2 su bardağı sütü tencereye alıp üzerine pudingi ilave edin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Mousse'un hazırlanışı:

Çikolata parçalarını benmari yöntemi ile eritin.

Süt ve toz şekeri bir tencereye alın ve arada karıştırarak 3 dakika kaynatın. Süre sonunda ocaktan alın. Erittiğiniz çikolatayı azar azar ekleyip el çırpıcısı ile karıştırın. Yarım poşet jelatini ilave edin, eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın.

3 Kupların hazırlanışı:

Gofretleri küçük küpler halinde kesin ve kuplara paylaşın. Soğuyan pudinge kremayı ekleyin ve mikser ile 2 dakika çırpın. Pudingi yarılarına kadar dolacak şekilde kuplara paylaşın. Buzdolabına alın ve 10-15 dakika bekletin.

1 çay bardağı kremayı çırpma kabına alın ve mikser ile 3-4 dakika çırpın. Soğuyan çikolatalı karışımı ekleyin ve spatula ile alttan üste doğru karıştırın. Kuplardaki pudinglerin üzerine paylaşın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra servis yapın.