



## 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.)

---

## **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, şekerini ekleyip çırpmaya devam edin.

### **3. Krema ile Buluşturma:**

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

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

#### 4. Servis:

- Hazırladığınız mousse'u kurlara paylaştırın.
- Buzdolabında en az **2 saat dinlendirin**.
- zerine 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  
Mutfađı