

Sütlü ikolatalı mus.

Ingrédients

- 4 ila 6 ki ilik:
- 100g sü
- 1 yumurta sarısı
- 6 yumurta beyazı
- 35g eker

Préparation

1. Birkaç hafta önce bir bitter çikolatalı mus tarifi payla tıktan sonra, birçok ki i benden sütlü çikolatalı mus tarifi istedi.
2. Ben de aynı tarifin temellerini (Chapon'un tarifi) kullanarak çikolata miktarını uyarladım.
3. %46 kakao içeren sütlü çikolata kullandım; doku ve tat açısından (çok tatlı olmasın diye) en az %40 kakao içeren bir çikolata kullanmanızı öneririm Malzemeler: Valrhona'nın Bahibé ikolatasını kullandım: Tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
4. Süresi: 15 dakika + dinlenme süresi 4 ila 6 ki ilik: Malzemeler: 40-45% kakao içeren sütlü çikolata sü 1 yumurta sarısı 6 yumurta beyazı eker Tarif: Çikolatayı eritin; sü ıstın, ardından pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için birkaç kez eritilmi çikolatanın üzerine dökün, iyice karı tırarak.
5. Yumurta sarısını ekleyin, tekrar karı tırın.
6. Yumurta beyazlarını kar haline getirin ve ekerle sertle mesini sa layın.
7. Daha sonra, bunları dikkatlice ganaja ekleyin ve ardından bardaklara veya bir kaseye dökün.
8. En az 3 saat buzdolabında bekletin, ardından birkaç fındık ekleyin (veya eklemeyin) ve keyfini çıkarın!