

Yumurta içermeyen çikolatalı mousse

Ingrédients

- 6 ki ilik :
- 60g tam süt
- 250g tam sıvı krema
- 160g Guanaja çikolatası

Préparation

1. Yumurta içermeyen tiramisu'dan sonra, çocuklar, hamile kadınlar veya lezzetli bir eyler yemek isteyen herkes için ideal olan, krema bazlı çikolata mousse tarifi burada;) Malzemeler : Kullanılan çikolata Guanaja Valrhona: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
2. Hazırlama süresi : 10 dakika + dinlendirme6 ki ilik : Malzemeler : tam süt tam sıvı krema Guanaja çikolatası Tarif : Çikolatayı yava ça eritin.
3. Sütü ısıtın, ardından çikolatanın üzerine birkaç kez dökün ve her eklemekten sonra iyi bir emülsiyon elde etmek için iyice karı tırın.
4. Karı ım 60°C'ye ula tı ında, kremayı çok sert olmadan çırpın.
5. Karı ım 55°C'ye ula tı ında, kremayı nazikçe spatula ile ekleyin.
6. Bireysel kaplara veya payla mak için küçük bir kaseye dökün, ardından buzdolabında en az 2-3 saat kristalle mesini bekleyin.
7. Jivara çikolatası ile de i tirebilirsiniz ve bu durumda kremayı eklemekten önce karı ımın 50°C'ye ula masını bekleyin.
8. Sonrasında, mousse'un üzerine (iste e ba lı olarak) istedi iniz eyleri ekleyebilirsiniz (kavrulmu fındık, kakao parçaları, deniz tuzu.
9.) ve tadını çıkarın!