



YABAN MERSİNİ VE KREMALİ ÇİKOLATA MUS

HAZIRLAMA VE PIŞİRME SÜRESİ: 30 DAK SOĞUMA SÜRESİ: 4 SA

MALZEMELER:

- 200 gr bitter çikolata, doğranmış, ayrıca servis için 50 gr
- 100 gr sütlü çikolata, doğranmış
- 3 çorba kaşığı tuzsuz tereyağ, küp şeklinde
- 500 ml duble krema
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 4 büyük yumurta sarısı
- 1 1/2 çay kaşığı vanilya özü
- 150 gr yaban mersini

HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Çikolataları, tereyağı ve 60 ml kremayı bir iCook karıştırma kasesi içerisine alın ve içinde yarısına kadar kaynayan su bulunan iCook 3 litrelik tencere içerisine oturtun.
2. Ocaktan almadan önce yumuşayana ve eşit şekilde eriyene kadar karıştırın ve daha sonra soğumaya bırakın.
3. Aynı zamanda geri kalan kremayı büyük bir iCook karıştırma kasesi içerisinde çırpın. Yumurta sarılarını şeker ve vanilya özü ile birlikte kalınlaşana kadar ayrı bir kase içerisinde çırpın (2-3 dakika)
4. Kademeli olarak erimiş çikolata karışımını yumurta sarısı karışımına ekleyip yumuşak ve pürüzsüz olana kadar çırpın.
5. Çırpılmış kremanın yaklaşık üçte birini çikolata karışımına ilave edin ve daha sonra geri kalanın çoğunluğunu da ekleyip krema görüntüsü kalmayana kadar karıştırın; üzerini süslemek için çırpılmış kremadan yaklaşık 2-3 çorba kaşığı ayırın.
6. Musu dört servis kasesine bölün. En az dört saat üzeri kapalı bir şekilde soğumaya bırakın; ayırdığınız çırpılmış kremayı da soğutun.
7. Servise hazır olduğunda musların her birinin üzerini çırpılmış krema ve yaban mersini ile süsleyin. Servisten önce üzerine bitter çikolata rendeleyin.

AMAGRAM