

מוס שוקולד עם נשיקות



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- כפות ליקר
- כפות מיץ תפוזים
- ביצה
- שקית סוכר וניל
- כפות סוכר לבן
- מיכל שמנת מתוקה
- נשיקות מרנג וניל קנויות או תוצרת בית
- גרם אגוזים קצוצים גס
- כפות סירופ מייפל

הכנה

1. לפורר לפירורים גסים את נשיקות המרנג, להוסיף את האגוזים המרוסקים וסירופ מייפל.
2. להמיס את השוקולד ומיץ התפוזים (במיקרוגל או בסיר אידוי כפול) ולקרר מעט.
3. לערבב את החלמונים, סוכר וסוכר וניל. להוסיף את השמנת המתוקה ולערבב.
4. לערבב את תערובת השוקולד עם החלמונים.
5. להקציף את החלבונים לקצף יציב, להוסיף את תערובת השוקולד והחלמונים ולקפל לתערובת אחידה.
6. להוסיף את הנשיקות והאגוזים ולערבב עד לקבלת תערובת אחידה.
7. ליצוק לתבנית ולהקפיא למשך מספר שעות. מגישים קפוא למחצה.

40 דקות

4 servings 4