

מוס שוקולד קלאסי וקטיפתי



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר חלב (1/2 כוס)
- חלבון ביצה
- כפות אבקת סוכר
- גרם פודינג שוקולד 88 גר' (1/2 חבילה)
- מיליליטר שמנת מתוקה (2 מיכלים)
- לפי הטעם שוקולד מריר

הכנה

1. בקערת זכוכית מניחים את השוקולד המריר הקצוץ ומוזגים מעל את החלב. מחממים במיקרוגל בעוצמה בינונית למשך דקה וחצי.
2. מוציאים ומערבבים עם מטרפה, אם התערובת לא נמסה לגמרי מחממים עוד כמה שניות, עד להמסה מלאה וקבלת תערובת אחידה, ללא גושים.
3. בצלוחית מניחים 2 חלמונים ומוסיפים 2 כפות מתערובת השוקולד שהמסנו ומערבבים עם מזלג. מעבירים לקערת השוקולד, תוך כדי בחישה עם מטרפה.
4. מצננים את התערובת כחצי שעה על השיש.
5. מקציפים שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג שוקולד ואבקת סוכר, עד לקבלת קצפת יציבה.
6. מקפלים את הקצפת לתערובת השוקולד בעדינות, בעזרת מרית, מעבירים ל-6 קעריות אישיות ומיישרים.
7. מפזרים מעל שבבי שוקולד מריר.
8. מכסים בניילון נצמד ושומרים במקרר כ-4 שעות עד ההגשה.

20 דקות

6 servings 6