

موس الشوكولا والفانيليا

المقادير:

- 250 غ بسكويت ديجيستيف
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة مذوبة
- $\frac{1}{4}$ كوب رقائق الشوكولا
- 2 $\frac{3}{4}$ كواب كريما الخفق
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملاعق صغيرة جيلاتين
- 4 ملاعق طعام من الماء الساخن
- $\frac{3}{4}$ كوب حليب سائل
- 2 أكواف شوكولا داكن مقطعة إلى قطع صغيرة

طريقة التحضير:

- في وعاء يُمزج البسكويت المُمُفَتَّت، والزبدة، وورقائق الشوكولا
- يُرُصّ المزيج في قعر قالب كعك مستدير ومتحرك ثم يوضع في
- البراد لمدة 10 دقائق.
- تُخفق الكريما لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو حتى تتماسك
- ثمّ توضع في البراد.
- تُخفق نصف كمية الكريما المخفوقة مع حليب نستله المكثف
- المحلى ومسحوق الفانيليا لمدة دقيقة.
- يُذوّب مسحوق الجيلاتين في الماء الساخن ويُسكب فوق المزيج
- مع التحريك المستمرّ حتى تَمُتَزَج المكونات كلها.
- يُسكب المزيج المُعَدّ في قاعدة البسكويت ويوضع في البراد
- لمدة لا تقلّ عن 10 دقائق.
- يُسخّن الحليب في قدر ثمّ يُرفع عن النار وتُضاف إليه قطع
- الشوكولا السوداء ويحرك المزيج حتى تذوب الشوكولا في الحليب
- ثمّ يُسكب فوق الكمية المتبقية من القشطة المخفوقة ويُحرّك
- جيداً.
- يُسكب مزيج الشوكولا فوق موس الشوكولا المُبرّدة.
- توضع الموس في البراد لمدة 6 ساعات على الأقلّ ثمّ تُقدّم.

الف صحة!