موس الشوكولا والفانيلا

المقادير:

- 250 غ بسكويت ديجيستيف
- ½ كوب زبدة مذوبة
- ¼ كوب رقائق الشوكولا
- 2 ¾ كواب كريما الخفق
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 2 ملاعق صغيرة جيلاتين
- 4 ملاعق طعام من الماء الساخن
- ¾ كوب حليب سائل
- 2 أكواب شوكولا داكن مقطعة إلى قطع صغيرة

طريقة التحضير:

- في وعاء يُمزج البسكويت المُفتّت، والزبدة، ورقائق الشوكولا
- يُرصّ المزيج في قعر قالب كعك مستدير ومتحرّك ثميوضع 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 المحلّى ومسحوق الفانيلا لمدة دقيقة.
- يُذوّب مسحوق الجيلاتين في الماء الساخن ويُسكب فوق المزيج مع التحريك المستمرّ حتى تَمْتزج المكوّنات كلّها.
- يُسكب المزيج المُعدّ 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 جيّداً.
- يُسكب مزيج الشوكولا فوق موس الشوكولا المُبرّدة.
- توضع الموس في البراد لمدة 6 ساعات على الأقلّ ثمّ تُقدّم.

الف صحة!