موس القهوة بالشوكولا

المقادير:

- 200 غ شوكولا مبشور
- 2 ملعقتان صغيرتان زبدة
- 2 ملعقتان كبيرتان نيسكافيه
- 1 كوب كريمة سميكة
- 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة سكر

طريقة التحضير:

- اخفقي الكريمة السميكة ثم ضعيها في الثلاجة.
- اخلطي الشوكولا مع الزبد والنيسكافيه، ثم ضعيها في قدر متوسط الحجم فوق وعاء من الماء المغلي.
- قلبي الشوكولا باستمرار، ثم اتركيه ليبرد.
- في وعاء آخر، أخفقي بياض البيض مع السكر، وعندما تبرد الشوكولا أضيفي لها صفار البيض واخفقي جيدا.
- اضيفي 1/3 من كمية الكريمة، ثم اخلطي بياض البيض، وكمية الكريمة المتبقية.
- حركي الموس ثم صبي المزيج في قوالب التقديم، ويزين بكريمة الخفق.
- ضعي الخليط في الثلاجة 8 ساعات على الأقل.

الف صحة!