

موس القهوة بالشوكولا

المكونات:

- 200 غ شوكولا
- 2 ملاعق كبيرة زبد
- 2 ملاعق كبيرة نيسكا فيه
- 1 كوب كريما سميكة
- 3 بيضات مفصولة
- 1 ملعقة كبيرة سكر

طريقة التحضير:

- تخفق الكريمة السميكة ثم توضع في الثلاجة.
- تخلط الشوكولا مع الزبدة والنيسكا فيه، ثم توضع في قدر متوسط الحجم فوق وعاء به ماء مغلي ويرفع على النار.
- تقلب الشوكولا باستمرار ثم تترك لتبرد.
- يخفق بياض البيض في وعاء متوسط الحجم ويضاف له السكر ويخفق مرة أخرى.
- عندما تبرد الشوكولا يضاف لها صفار البيض وتخفق ثم يضاف لها 3/1 كمية الكريما، ثم خليط بياض البيض وكمية الكريمة المتبقية.
- يقلب الموس ثم يصب في قوالب التقديم، ويزين بكريمة الخفق.
- يوضع في الثلاجة 8 ساعات على الأقل ثم يقدم.

الف صحة!