موس القهوة

المقادير

- 1 كوب كيك جاهز، مفتت
- 300 غ شوكولاتة بيضاء، مذوبة
- 200 غ كريمة سائلة
- 40 غ زبدة
- 1 ملعقة جيلاتين
- 2 ملقعة كبيرة نسكافيه، مذوبة

طريقة التحضير:

1. يذوب الجيلاتين في ملعقتان من الماء البارد.
2. يضاف الجيلاتين الى شوكولاتة ثم تضاف الزبدة وتحرك المكونات حتى تتجانس.
3. تخفق الكريمة ثم يضاف اليها النسكافيه مع الاستمرار في الخفق.
4. تضاف الكريمة على الشوكولاتة تدريجياً مع التحريك المستمر حتى تتجانس المكونات.
5. يوضع الكيك المفتت في أكواب للتقديم ثم يضاف موس القهوة.
6. توضع الاكواب في الثلاجة لمدة ساعتين ويقدم موس القهوة بارداً.