

# Çikolatalı Mus

3 malzemeli kolay keto çikolata mousse tarifi. Düşük karbonhidratlı, glutensiz ve sadece 5 dakikada hazır. Zengin ve kremli doku!

5 min

HAZIRLIK

5 min

PIRME

10 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Çikolatalı Mus

## Malzemeler

- 2 cup heavy cream
- 1 cup bitter chocolate
- 1 tsp vanilla extract

## Yapılış

- Heat the cream**

Pour 1 cup of heavy cream into a small saucepan. Heat over medium-low heat until small bubbles form around the edges and steam rises, about 3-4 minutes. Do not let it boil.
- Melt the chocolate**

Place the chopped dark chocolate in a heatproof bowl. Pour the hot cream over the chocolate and let sit for 1 minute without stirring.
- Add 1 teaspoon vanilla extract to the chocolate mixture. Whisk gently from the center outward until the chocolate is completely melted and the mixture is smooth and glossy, about 1-2 minutes.**
- Cool the mixture**

Stir in the remaining 1 cup of cold heavy cream until well combined. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours until completely chilled and slightly thickened.
- Whip the mousse**

Remove the chilled mixture from the refrigerator. Using an electric mixer on medium speed, whip until soft peaks form, about 2-3 minutes. Do not overwhip or the mousse will become grainy.
- Serve**

Divide the mousse among 8 serving bowls or glasses. Serve immediately or refrigerate for up to 4 hours before serving.

## İpuçları

En az %70 kakao oranına sahip kaliteli bitter çikolata kullanın. Bu hem keto diyetine uygunluğunu hem de zengin lezzeti sağlar.

Kremayı kaynatmayın, sadece kenarlarından köpürmeye başlaması yeterli. Ayrıca sadece krema çikolata yakabilir ve taneli doku oluşturabilir.

Çikolata kar??m?? tamamen so?utmadan ç?rpmaya ba?lamay?n. S?cak kar??m ç?rp?l?rsa mousse k?vam?na ula?amaz.

Ç?rparken a??rmay?n; krema sert tepe yapana kadar yeterlidir. A??r? ç?rpma tereya??ms? dokuya neden olur.

Malzemeleri oda s?cakl??nda kullan?n. So?uk malzemeler birbirleriyle homojen kar??mayabilir.

Saklama yaparken üzerini streç filmle kapat?n ki buzdolab?ndaki di?er kokular? almas?n ve üst k?sm? kuruyup kabuk ba?lamas?n.

Servis etmeden önce 10 dakika oda s?cakl??nda bekletin ki ideal k?vama ula?s?n ve lezzeti tam olarak aç??a ç?ks?n.

Vegan versiyon için bitki bazl? krema ve süt içermeyen bitter çikolata kullanabilir, ayn? teknikleri uygulayabilirsiniz.