

מתחם טחנת הקמח



מוס שוקולד טבעוני / eurospid

3-4 מנות אישיות

חומרים :

- 200 גרם אקוופאבה קמח הארץ
- 200 גרם שוקולד מריר 70% מוצקי קקאו
- 100 גרם סוכר
- 5 גרם חומץ תפוחים
- קורט מלח

אופן ההכנה:

1. ממיסים את השוקולד בבן מארי מעל להבה נמוכה ומערבבים.
2. כשהשוקולד נמס חלקית, מוסיפים אגוז מוסקט ומכבים את האש תוך כדי ערבוב.
3. בזמן שהשוקולד מתקרר, מכניסים לתוך קערת המיקסר: אקוופאבה, חומץ תפוחים וסוכר ומקציפים למשך כ-10 דקות במהירות מקסימלית.
4. יוצקים את השוקולד המומס לתוך קערה ומאחדים בעדינות עם קצף האקוופאבה- קצת בכל פעם בקיפול עדין.
5. מעבירים את מוס השוקולד המוכן לכלי הגשה מתאימים ומכניסים למקרר למנוחה של 3 שעות לפחות.

טיפ:

מומלץ להגיש עם קצפת ותוספת מרעננת שאתם אוהבים כמו פירות טריים/שקדים פרוסים /שוקולד קצוץ