מוס שוקולד וקפה

שף קונדיטור ענאל מלכא



מצרכים:

220 גרם שוקולד מריר איכותי

180 מ״ל שמנת להקצפה

60 גרם סוכר

3 חלמונים

280 מ״ל שמנת להקצפה

מנת אספרסו ארוך מקפסולת גרנד של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

בקערה ממיסים שוקולד מריר ומוסיפים לתערובת שוט אספרסו.

בקלחת מחממים 180 מ"ל שמנת, סוכר וחלמונים עד להסמכה קלה.

מאחדים בין הגנאש לתערובת החמה ומכניסים לקירור כשעה.

מקציפים את יתרת השמנת 280 מ״ל לקצפת יציבה,

ומקפלים בעדינות בין הקצפת לגנאש הקר.

מעבירים לשקית זילוף ומזלפים לכוסות ההגשה.

צורת הגשה: ניתן להוסיף קצפת מוקצפת ומעל קקאו.

בתאבון!