סדנה־לי

מוס שוקולד ללא ביצים במרקם אווירי

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 כוסות קטנות	**20 דקות**	**5 דקות**	**3 שעות ו־25 דקות**

ציוד: קערות ומיקסר

מצרכים

- ☐ 180 גרם שוקולד מריר
- ☐ 400 מ״ל שמנת מתוקה להקצפה, מחולקת
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. קוצצים שוקולד ומניחים בקערה. מחממים 150 מ״ל שמנת עד אדים, יוצקים מעל וממתינים דקה. מערבבים לגנאש חלק ומוסיפים וניל ומלח.
2. מצננים כ־10 דקות, עד שהגנאש פושר ונוזלי. בינתיים מקציפים את 250 מ״ל השמנת שנותרו לקצפת רכה.
3. מקפלים שליש מהקצפת לגנאש כדי להקליל, ואז מקפלים בעדינות את השאר בשני סבבים.
4. מחלקים לכוסות ומקררים לפחות 3 שעות עד התייצבות.