מוס ריבת חלב

|  |
| --- |
| מרכיבים: |
| • 4 חלבונים  • 1 כף אבקת סוכר  • 2 כוסות שמנת מתוקה קרה  • 1 כף ברנדי או רום  • 1 כוס ריבת חלב (דולסה דה לצ'ה)  • 1 חבילת שוקולד מגוררת עם קולפן ירקות |
| אופן ההכנה: |
| • מקציפים את החלבונים בקערה.  • כשהקצף מתחיל להתקשות מוסיפים אבקת סוכר ומקציפים עד שהקצף קשה.  • שמים את הקצף במקרר ומתחילים להקציף את השמנת המתוקה.  • יש לוודא שהשמנת קרה מאוד לפני ההקצפה.  • כשהשמנת מתחילה להתקשות מוסיפים כף ברנדי או רום.  • ממשיכים לערבל עד שהשמנת כמעט קשה ומוסיפים כוס ריבת חלב.  • ממשיכים לערבל עד שהשמנת והריבה יציבים.  • מקפלים פנימה בעדינות את קצף הביצים.  • מסדרים את המוס בתוך קעריות יפות ומצפים כול קערה בניילון נצמד.  • מכניסים את הקעריות למקרר לשעתיים.  • לפני ההגשה בוזקים מעל את פתיתי השוקולד.  • בתאבון. |