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. |