

Mousse Coklat

Bahan :

80 ml susu

15 gr gula

1 kuning telur

50 gr coklat hitam. Lelehkan

80 gr whipping cream

2 gr gelatine powder

1 sdm air

Cara Memasak :

Rebus sus dengan gula hingga gula larut. Masukkan telur dan aduk. Masukkan coklat yang telah dilelehkan. Kocok cream hingga memuncak dan masukkan kedalam mousse. Campur gelatin powder dengan air. Larutkan dalam double boiler Masukkan adonan gelatine. Tuang mouse sedalam gelas saji Dinginkan Hingga Beku.