

Nutella®'lı Parçacıklı Beyaz Mus

Orta

2 h 50 Dk



MALZEMELER

100g beyaz çikolata

120g Nutella®

200g krema

3 yumurta beyazı

6g jelatin

50g tereyađı

40g un

50g toz Őeker

40g soyulmuş fındık

Bir tutam tuz

HAZIRLANIŐI

1

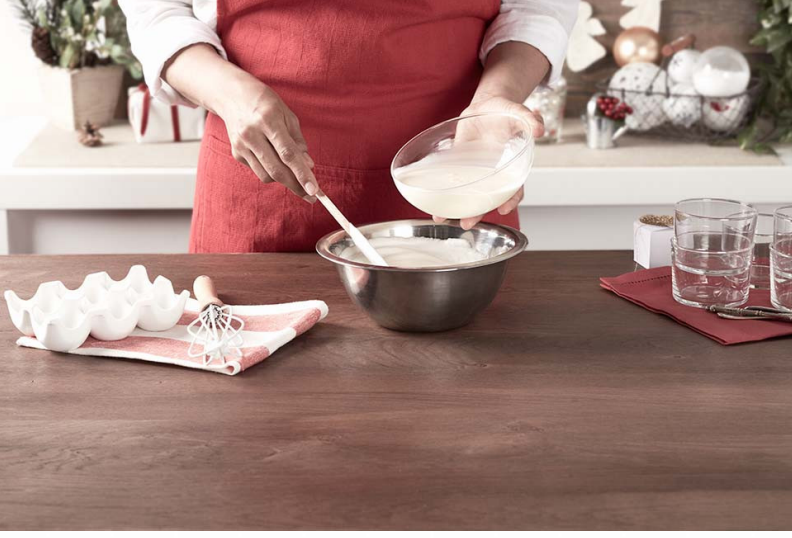
Ktır hamur yapımı için fırını önceden 165 °C'de ısıtın ve fırın tepsisine parşömen kağıdını serin.

Bir kaptan elinizle tereyağını şekerle karıştırın. Un, soyulmuş fındık ve tuzu ekleyin.

2

Hamuru fırın tepsisine yerleştirin, fırının orta rafına koyun ve 20 dakika pişirin. Daha sonra fırından alıp soğumaya bırakın.





3

Mus için jelatin yapraklarını 10 dakika soğuk suda bekletin. Bu sırada beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Sonrasında bir tavada kremayı orta ateşte ısıtın, jelatin yapraklarının suyunu sıkın ve kremaya ekleyin.

Karıştırın ve ardından eritilmiş çikolatayı dökün. Ardından soğumaya bırakın. Bir kaptaki yumurta aklarını sertleşene kadar çırpın. Spatula ile yumurta aklarını çikolata karışımına yavaşça ekleyin.



4

Çikolatalı musu bardaklara paylaşın ve buzdolabında en az 2 saat bekletin. Daha sonra buzdolabından çıkarın. Bir sıkma torbası ile her bir musun üzerine 15 gr Nutella® sıkın, fındık kırıntılarını serpin ve servis yapın.

Tarifinizi #nutellarecipe etiketiyle paylaşmayı unutmayın!