

TARIF

Nutella®'lı Gül Sulu Mus Tarifi

1 h 0 Dk



İÇİNDEKİLER

6 Porsiyon İçin

1. Kısım İçin;

- 300 gr bitter çikolata
- 1 bardak krema (crème fraiche)
- 1 yemek kaşığı şekerless kakao
- Bir tutam tuz
- 1 çay kaşığı vanilya esansı

2. Kısım İçin;

- 1 su bardağı soğuk yağlı krema
- 4 yemek kaşığı doğal gül suyu

Süsleme için

- 3 yemek kaşığı Nutella®
- 150 gram dut
- Ufalanmış beyaz çikolata (isteğe bağlı)
- Yenilebilir organik gül yaprakları (isteğe bağlı)



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**

HAZIRLANIŐI

1

Bölüm'de belirtilen tüm malzemeleri kalın tabanlı bir tavaya koyun

2

Orta ateşte yavaş yavaş pişirin ve çikolata eriyinceye ve diğer malzemelerle karışincaya kadar (yaklaşık 3 dakika) karıştırın, daha sonra bir kaseye alın ve oda sıcaklığında ,soğumaya bırakın

3

Kısımdaki malzemeleri bir elektrikli karıştırıcı kullanarak krema kalın ve kıvamlı olana kadar (yaklaşık 5 dakika karıştırın

4

1. ve 2. Bölüme ait karışımları iyice karışincaya kadar bir spatula veya tahta kaşık kullanarak çok nazikçe karıştırın. Karışımdaki hava kabarcıklarının kaçmaması için bu işlemi çok yavaş yapmalısınız.

5

Karışımı servis bardaklarına alın ve dutları içine yerleştirin

6

En az 3 saat buzdolabında bekletin

7

Servis yapmadan hemen önce süsleme torbası kullanarak Nutella® ile süsleyin, beyaz çikolata ve gül yaprakları ile tamamlayın.