

Chocolate Mousse

चॉकलेट मूज़

Preparation: 15 mins.

Cooking: 3½ mins.

Serves 4 Cal/Ser 272



Ingredients

- 1 cup water
- ¼ cup sugar
- 2½ tbsp custard powder
- 2 tsp gelatine sprinkled over ¼ cup water
- 125 gm cooking chocolate - cut into small pieces (1 cup)
- 200 gm cream
- DECORATION
- 1 tbsp chocolate pieces
- 2 tbsp whipped cream, optional
- few glace cherries

Method

1. Mix custard powder, sugar and water in a deep bowl till smooth. Microwave for 2 minutes. Stir once and microwave again for 1 minutes to get a thick sauce like consistency. Add chocolate pieces to the hot sauce and stir well till smooth.
2. Microwave soaked gelatine for 30 seconds. Pour hot gelatine mixture in the hot chocolate mixture. Stir well to mix. Keep aside to cool.
3. Beat cream till fluffy. Add cream to the cooled chocolate mixture.
4. Put in glasses or a serving bowl. Keep in the refrigerator for 3-4 hour to set. Decorate with chocolate, cream and glace cherries.

सामग्री

- 1 कप पानी, ¼ कप चीनी
- 2½ बड़े च. कस्टर्ड पाउडर
- 2 छोटे च. जिलेटिन को ¼ कप पानी पर छिड़कें
- 125 ग्राम कुकिंग चॉकलेट - छोटे टुकड़े काटें (1 कप)
- 200 ग्राम क्रीम
- सजाने के लिए
- 1 बड़ा च. चॉकलेट के टुकड़े
- 2 बड़े च. फेंटी हुई क्रीम, ऐच्छिक
- कुछ ग्लेज़ चेरी

विधि

1. गहरी बाउल में कस्टर्ड पाउडर, चीनी और पानी को अच्छी तरह मिलाएं। 2 मिनट माइक्रोवेव करें। एक बार हिलाएं और 1 मिनट और माइक्रोवेव करें जिससे सॉस जैसा गाढ़ा बन जाए। गर्म सॉस में चॉकलेट के टुकड़े डालें और अच्छी तरह मिलाएं।
2. भीगा हुआ जिलेटिन 30 सेकेन्ड माइक्रोवेव करें। गर्म जिलेटिन मिश्रण को गर्म चॉकलेट के मिश्रण में मिलाएं। मिलाने के लिए अच्छी तरह हिलाएं। ठंडा होने के लिए अलग रखें।
3. क्रीम को अच्छी तरह फेंटे। ठंडे चॉकलेट के मिश्रण में क्रीम को डालें।
4. गिलास या सर्विंग बाउल में डालें। सेट होने के लिए 3-4 घंटों के लिए फ्रिज में रखें। चॉकलेट, क्रीम और ग्लेज़ चेरी से सजाएं।