



60 min

COCONUT MILK Chocolate Mousse



Coconut Milk Chocolate Mousse

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 130 ml Sasa Santan Cair
- 1/2 sdt vanilla extract
- 65 gr milk chocolate/dark chocolate
- Whipping cream dan serpihan coklat untuk topping (optional)

CARA MEMBUAT

1. Panaskan sasa santan dan air, tapi jangan sampai mendidih.
2. Matikan api dan tambahkan vanilla extract dan chocolate yang telah di potong.
3. Diamkan selama 5 menit tanpa diaduk hingga coklatnya melembut.
4. Setelah 5 menit, aduk secara perlahan hingga tercampur rata.



Melezatkan!

6. Setelah 3 jam chocolate mousse siap disajikan!