

Ένα υπέροχο αέρινο γλυκό, μια αφράτη μους λευκής σοκολάτας που γίνεται εύκολα, γρήγορα και είναι και πολύ οικονομική. Αν είστε αρχάριοι στην κουζίνα με αυτή τη συνταγή με φυτική κρέμα η επιτυχία είναι σίγουρα εξασφαλισμένη. Η μους στέκεται και από μόνη της σαν επιδόρπιο αλλά μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε και σε τούρτες. Φτιάξτε την οπωσδήποτε, είναι φανταστική!

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. φυτική κρέμα γάλακτος ή κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

125 γρ. λευκή κουβερτούρα

70 ml γάλα ή κρέμα γάλακτος

10 ml λικέρ μαστίχα ή τριαντάφυλλο (προαιρετικά)

Για τη διακόσμηση (προαιρετικά):

Τριμμένο μπισκότο σοκολάτας, φράουλες, σιρόπι βύσσινο ή ότι άλλο σας αρέσει

Μους λευκής σοκολάτας

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα σε μικρότερα κομμάτια (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και "σταγόνες" λευκής σοκολάτας που κυκλοφορούν στο εμπόριο).

Ζεσταίνουμε καλά το γάλα και το ρίχνουμε στη σοκολάτα.

Ανακατεύουμε απαλά να λιώσει.

Χτυπάμε με μίξερ ή μίξερ χειρός καλά τη φυτική κρέμα (ή την κρέμα γάλακτος) σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Πρέπει να είναι κρύα από το ψυγείο.

Ανακατεύουμε απαλά τη λιωμένη σοκολάτα και το ποτό στη σαντιγύ.

Βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει για μία ώρα πριν σερβίρουμε.

Μπορούμε να γαρνίρουμε με φράουλες, μπισκότα, κάποιο σιρόπι ή ότι άλλο μας αρέσει.

Φτιάξτε αυτή την πανεύκολη μους όλοι, είναι τέλεια!

Αν σας άρεσε δείτε και τη συνταγή για [μους σοκολάτας](#)

Μους λευκής σοκολάτας

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα σε μικρότερα κομμάτια (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και "σταγόνες" λευκής σοκολάτας που κυκλοφορούν στο εμπόριο).
- 2 Ζεσταίνουμε καλά το γάλα και το ρίχνουμε στη σοκολάτα.
- 3 Ανακατεύουμε απαλά να λιώσει.
- 4 Χτυπάμε με μίξερ ή μίξερ χειρός καλά τη φυτική κρέμα (ή την κρέμα γάλακτος) σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Πρέπει να είναι κρύα από το ψυγείο.
- 5 Ανακατεύουμε απαλά τη λιωμένη σοκολάτα και το ποτό στη σαντιγύ.
- 6 Βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει για μία ώρα πριν σερβίρουμε. Μπορούμε να γαρνίρουμε με φράουλες, μπισκότα, κάποιο σιρόπι ή ότι άλλο μας αρέσει.