

Μους φυστικοβούτυρου & τραγανό muesli με σοκολάτα, από την 'Αννα Χαλικιά και το madameginger.com!

Γιατί η σοκολάτα και το φυστικοβούτυρο φτιάχτηκαν για να είναι παντοτινά μαζί!

Εντάξει, ότι λατρεύεις το φυστικοβούτυρο το έχουμε καταλάβει. Γι αυτό μας το ζητάς ξανά και ξανά σε συνταγές. Σήμερα βάζουμε το αγαπημένο σου spread σε ένα πανεύκολο και γρήγορο γλυκό που δεν έχεις ξαναδοκιμάσει. Σκέψου πλούσια και ανάλαφρη μους, τριμμένη κουβερτούρα, αλατισμένα φυστίκια για να “σπάει” η γλύκα της κρέμας και μπόλικά τραγανά [Kellogg's Crunchy Muesli Chocolate](#), γιατί η σοκολάτα και το φυστικοβούτυρο φτιάχτηκαν για να είναι παντοτινά μαζί. Όλες οι αγαπημένες σου γεύσεις στο ποτήρι!

Δες ολόκληρη την συνταγή στα highlights του Instagram

βήμα -

βήμα εδώ: <https://www.instagram.com/stories/highlights/18039455080172392/>



Μους φυστικοβούτυρου & τραγανό muesli με σοκολάτα

- Μερίδες: 4
- Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά
- Χρόνος αναμονής: 2 ώρες

Υλικά για τη μους

- 120 ml κρέμα γάλακτος
- 120 γρ. τυρί κρέμα σε θερμοκρασία δωματίου
- 120 γρ. φυστικοβούτυρο απαλό
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 60 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. γάλα
- 3 κ.σ. τριμμένη κουβερτούρα

Υλικά για το σερβίρισμα

- [100 γρ. Kellogg's Crunchy Muesli Chocolate](#)
- 3 κ.σ. αλατισμένα φαστίκια, κοπανισμένα

Εκτέλεση

1) Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος σε μπολ και χτυπάμε με μίξερ χειρός σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνει σαντιγύ. Την βάζουμε στο ψυγείο.

2) Βάζουμε το τυρί κρέμα, το φυσιτικοβούτυρο και το εκχύλισμα βανίλιας σε άλλο μπολ και χτυπάμε σε χαμηλή/μέτρια ταχύτητα για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

3) Προσθέτουμε την ζάχαρη άχνη και το γάλα και χτυπάμε για 1 ακόμα λεπτό.

4) Προσθέτουμε την σαντιγύ και την τριμμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής ίσα-ίσα να ενσωματωθούν στο μείγμα.

5) Ρίχνουμε στην βάση κοντών ποτηριών ή μικρών μπολ από 1-2 κ.σ. [Kellogg's Crunchy Muesli Chocolate](#) και λίγα κοπανισμένα φυστίκια. Από πάνω μοιράζουμε την μους. Πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα [Kellogg's Crunchy Muesli Chocolate](#) και τα υπόλοιπα φυστίκια.

6) Βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες και σερβίρουμε.

#LoveOnly,

Madame Ginger

Αυτό το άρθρο περιέχει τοποθέτηση προϊόντος. Στο

Madame Ginger, προβάλλουμε αποκλειστικά προϊόντα τα οποία χρησιμοποιούμε και οι ίδιοι στην κουζίνα μας και βάζουμε στο τραπέζι μας, brands τα οποία ταιριάζουν στην φιλοσοφία μας και εστιατόρια στα οποία θα μας δείτε να τρώμε συχνά.

<https://www.madameginger.com/syntages/glyka/kremes-puddings/mous-fustikoboutourou-tragano-muesli-me-sokolata/>