

Čokoládová mousse, olivový olej, mořská sůl

Ingrédients

- 40g mléčné čokolády Jivara
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 5 žloutků
- 6 bílků
- 130g hořké čokolády Guanaja
- 40g mléčné čokolády Jivara
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 5 žloutků
- 6 bílků

Préparation

1. Chutný, čokoládový, rychlý a bez pečení, jste na správném místě!
2. Toto je můj oblíbený recept na čokoládovou pěnu, pouze s čokoládou (směs hořké a mléčné) a vejci.
3. Ale to, co promění pěnu, je dochutit ji kapkou olivového oleje a trochou mořské soli.
4. Pro trochu křupavosti ji můžete také podávat s jazyčky nebo jinými malými sušenkami ☐ **Ingrédience**
:Použil jsem čokoládu Guanaja & čokoládu Jivara a také vanilkový extrakt Norohy od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský).
5. Seznam nákupů : hořké čokolády Guanaja mléčné čokolády Jivara1 čajová lžička vanilkového extraktu5 žloutků6 bílkůOlivový olej & mořská sůl Čas přípravy : 15 minut + minimálně 2 hodiny odpočinkuPro 8 osob : **Ingrédience** : hořké čokolády Guanaja mléčné čokolády Jivara 1 čajová lžička vanilkového extraktu 5 žloutků 6 bílků Olivový olej & mořská sůl **Recept** : Pomalu rozpustíte obě čokolády.
6. Přidejte vanilku a žloutky jeden po druhém, dobře promíchejte mezi každým přidáním, abyste vytvořili emulzi.
7. Ušlehejte bílky do tuhé sněhu.
8. Opatrně přidejte ušlehané bílky k čokoládě pomocí stěrky.
9. Nalijte pěnu do mísy pro sdílenou verzi nebo do skleniček pro individuální verzi.
10. Nechte ztuhnout v lednici minimálně 2 hodiny.