

Chokolade mousse uden æg

Ingrédients

- 60g fuldfed mælk
- 250g fløde
- 160g Guanaja chokolade

Préparation

1. Efter tiramisu uden rå æg, som I har elsket, her er en opskrift på chokolade mousse baseret på flødeskum, ideel til børn, gravide kvinder eller alle, der ønsker at forkæle sig selv ;) Ingredienser : Jeg har brugt chokoladen Guanaja fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
2. Forberedelsestid : 10 minutter + hvileTil 6 personer : Ingredienser : fuldfed mælk fløde Guanaja chokolade Opskrift : Smelt chokoladen langsomt.
3. Varm mælken op, og hæld den derefter i flere omgange over chokoladen, mens du blander godt efter hver tilsætning for at få en god emulsion.
4. Når blandingen er ved 60°C, pisk fløden til en ikke for fast flødeskum.
5. Når blandingen er ved 55°C, tilsættes flødeskum forsigtigt med en spatel.
6. Hæld i individuelle skåle eller i en lille skål til deling, og lad det derefter stivne i minimum 2 til 3 timer i køleskabet.
7. Jivara chokolade, og i så fald vente, indtil blandingen er ved 50°C, før du tilsætter flødeskum.
8. Derefter er det bare at tilsætte (eller ikke) hvad du ønsker på moussen (ristede hasselnødder, kakaonibs, havsalt...) og nyde det !