

Chokolade mousse, olivenolie, havsalt

Ingrédients

- 40g mælkechokolade Jivara
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 5 æggeblommer
- 6 æggehvider
- 130g mørk chokolade Guanaja
- 40g mælkechokolade Jivara
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 5 æggeblommer
- 6 æggehvider

Préparation

1. En lækker, chokoladeagtig opskrift, der er hurtig og uden bagning, du er kommet til det rette sted!
2. Det er min yndlingsopskrift på chokolade mousse, kun med chokolade (blanding af mørk & mælk) og æg.
3. Men det, der forvandler moussen, er at krydre den med et skvæt olivenolie og lidt havsalt.
4. For lidt sprødhed kan du også servere den med katte tunger eller andre små småkager ☐ Ingredienser :Jeg har brugt chokolade Guanaja & chokolade Jivara samt vaniljeekstrakt Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Indkøbsliste : mørk chokolade Guanaja mælkechokolade Jivara1 teskefuld vaniljeekstrakt5 æggeblommer6 æggehviderOlivenolie & havsalt Forberedelsestid : 15 minutter + minimum 2 timers hvileTil 8 personer : Ingredienser : mørk chokolade Guanaja mælkechokolade Jivara 1 teskefuld vaniljeekstrakt 5 æggeblommer 6 æggehvider Olivenolie & havsalt Opskrift : Smelt forsigtigt de to chokolader.
6. Tilsæt vanilje og æggeblommer en ad gangen, mens du blander godt mellem hver tilsætning for at skabe en emulsion.
7. Pisk æggehviderne stive.
8. Tilsæt de stive æggehvider forsigtigt til chokoladen med en dejskraber.
9. Hæld moussen i en skål til en delingsversion eller i glas til en individuel version.
10. Lad den stivne i køleskabet i minimum 2 timer.