

Schokoladenmousse, Olivenöl, Fleur de Sel

Ingrédients

- 40g Vollmilchschokolade Jivara
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 5 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 130g Zartbitterschokolade Guanaja
- 40g Vollmilchschokolade Jivara
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 5 Eigelb
- 6 Eiweiß

Préparation

1. Ein köstliches, schokoladiges, schnelles Rezept ohne Backofen, Sie sind am richtigen Ort angekommen!
2. Das ist mein Lieblingsrezept für Schokoladenmousse, mit nur Schokolade (eine Mischung aus Zartbitter- & Vollmilchschokolade) und Eiern.
3. Aber was die Mousse verwandelt, ist ein Schuss Olivenöl und ein wenig Fleur de Sel.
4. Für etwas Knusprigkeit können Sie sie auch mit Katzensungen oder anderen kleinen Keksen servieren
□ Zutaten :Ich habe die Schokolade Guanaja & die Schokolade Jivara sowie das Vanilleextrakt Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Einkaufsliste : Zartbitterschokolade Guanaja Vollmilchschokolade Jivara1 Teelöffel Vanilleextrakt5 Eigelb6 EiweißOlivenöl & Fleur de Sel Zubereitungszeit : 15 Minuten + mindestens 2 Stunden RuhezeitFür 8 Personen : Zutaten : Zartbitterschokolade Guanaja Vollmilchschokolade Jivara 1 Teelöffel Vanilleextrakt 5 Eigelb 6 Eiweiß Olivenöl & Fleur de Sel Rezept : Schmelzen Sie langsam die beiden Schokoladen.
6. Fügen Sie die Vanille und die Eigelbe nacheinander hinzu und gut mischen zwischen jedem Hinzufügen, um eine Emulsion zu erzeugen.
7. Schlagen Sie die Eiweiße steif.
8. Fügen Sie die steif geschlagenen Eiweiße vorsichtig mit einem Spatel zur Schokolade hinzu.
9. Gießen Sie die Mousse in eine Schüssel für eine gemeinsame Version oder in Gläser für eine individuelle Version.
10. Lassen Sie sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden.