

Ĉokolada muso, olivoleo, florosalo

Ingrédients

- 40g da lakta ĉokolado Jivara
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 5 ovumflavoj
- 6 ovoblankoj
- 130g da nigra ĉokolado Guanaja
- 40g da lakta ĉokolado Jivara
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 5 ovumflavoj
- 6 ovoblankoj

Préparation

1. Gusta recepto, ĉokolada, rapida kaj sen forno, vi venis al la ĝusta loko!
2. Jen mia plej ŝatata recepto por ĉokolada muso, kun nur ĉokolado (miksita nigra & lakto) kaj ovojn.
3. Sed tio, kio transformas la muson, estas asimili ĝin per etaj oleo kaj iom da florosalo.
4. Por iom da krakado, vi ankaŭ povas servi ĝin kun katlingoj aŭ aliaj malgrandaj biskvitoj ☐ Ingrediencoj :Mi uzis la ĉokoladon Guanaja & la ĉokoladon Jivara same kiel la vanila ekstrakto Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Lista de aĉetoj : da nigra ĉokolado Guanaja da lakta ĉokolado Jivara1 kulero da vanila ekstrakto5 ovumflavoj6 ovoblankojOlea oleo & florosalo Preparotempo : 15 minutoj + minimum 2 horoj da ripozoPor 8 personoj : Ingrediencoj : da nigra ĉokolado Guanaja da lakta ĉokolado Jivara 1 kulero da vanila ekstrakto 5 ovumflavoj 6 ovoblankoj Olea oleo & florosalo Recepto : Meltu malrapide la du ĉokoladojn.
6. Aldonu la vanilon kaj la ovumflavojn unu post la alia, miksante bone inter ĉiu aldono por krei emulsion.
7. Batu la ovoblankojn en neĝon.
8. Aldonu la neĝigitajn ovoblankojn delikate per la spatolo al la ĉokolado.
9. Versu la muson en bovlon por versio por dividi aŭ en potoj por individua versio.
10. Lasu kristaliĝi en la fridujo minimum 2 horojn.