

Valkosuklaa- ja vaniljakermavaahto kummitus (Halloween)

Ingrédients

- 6 hengelle:
- 65g täysmaitoa
- 3g liivatetta
- 225g Ivoire-suklaata
- 250g täyskermää
- 1 vaniljatanko
- 200g täyskermää
- 20g tomusokeria
- 1 suklaakeksi tai mikado jokaiselle mousse-purtilolle

Préparation

1. Jos etsit nopeaa ja helppoa reseptiä Halloweeniksi lasten kanssa (tai ilman), olet oikeassa paikassa!
2. Tässä ei ole väärennettyjä aivoja tai verisiä sormia (se ei ole oikein minun juttuni), vaan pieniä valkosuklaamousseja kummitusmaiseen tyyliin, jotka ovat todella helppoja valmistaa ja jotka miellyttävät niin suuria kuin pieniä Ainekset :Käytin Norohy-vaniljaa, suklaapaloja ja Ivoire-suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
3. Valmistusaika: 30 minuuttia + vähintään 2h jäähtymistä6 hengelle: Valkosuklaamousse & vanilja: täysmaitoa liivatetta Ivoire-suklaata täyskermää 1 vaniljatanko Liota liivate kylmässä vedessä.
4. Sulata valkosuklaata varovasti (ei haittaa, vaikka se ei sulaisi täysin).
5. Kuumenna maito vaniljatangon siementen kanssa.
6. Lisää liotettu liivate kuumaan maitoon, kaada se sitten useassa erässä sulatetun suklaan päälle, sekoita hyvin jokaisella kerralla.
7. Lopeta sauvasekoittimella, jos mahdollista, saadaksesi sileän ja kiiltävän ganachen.
8. Kun ganache on noin 50°C, vatkaa kerma vaahdoksi, joka ei ole liian kovaa, ja lisää se varovasti ganachen joukkoon.
9. Kaada saatu mousse yksittäisiin astioihin (tai suureen astiaan, jotta voit tehdä jaettavan kummitusmetsän).
10. Anna jähmettyä jääkaapissa.
11. Vaahdotus: täyskermää tomusokeria Vatkaa kerma vaahdoksi tomusokerin kanssa, ja siirry sitten heti viimeistelyyn.
12. Viimeistelyt: 1 suklaakeksi tai mikado jokaiselle mousse-purtilolle Suklaapaloja silmiksi Kun mousse on jähmettynyt ja vaahdotus on valmis, työnnä keksi jokaisen moussen keskelle.
13. Levitä sitten vaahdotusta ympäri (voit käyttää pursotinpussia, mutta voit myös tehdä sen yksinkertaisesti lusikalla).
14. Lisää "silmät" ja nauti!