

Suklaamousse, oliiviöljy, suolakukka

Ingrédients

- 40g maitosuklaata Jivara
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 5 keltuaista
- 6 valkuaista
- 8 hengelle :
- 130g tummaa suklaata Guanaja
- 40g maitosuklaata Jivara
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 5 keltuaista
- 6 valkuaista

Préparation

1. Herkkuresepti, suklaamainen, nopea ja ilman uunia, olet tullut oikeaan paikkaan!
2. Tämä on suosikkireseptini suklaamousselle, jossa on vain suklaata (tumma & maito) ja munia.
3. Mutta se, mikä muuttaa moussen, on maustaa se oliiviöljyllä ja ripauksella merisuolaa.
4. Jotta saat hieman rapeutta, voit tarjoilla sen myös kissankielillä tai muilla pienillä kekseillä ☺ Ainekset : Käytin suklaata Guanaja & suklaata Jivara sekä Norohy-vaniljaekstraktia Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Ostoslista : tummaa suklaata Guanaja maitosuklaata Jivara 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia 5 keltuaista 6 valkuaista Oliiviöljyä & merisuolaa Valmistusaika : 15 minuuttia + vähintään 2 tuntia lepoa 8 hengelle : Ainekset : tummaa suklaata Guanaja maitosuklaata Jivara 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia 5 keltuaista 6 valkuaista Oliiviöljyä & merisuolaa Ohjeet : Sulata varovasti molemmat suklaat.
6. Lisää vanilja ja keltuaiset yksi kerrallaan sekoittaen hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen emulsioiden luomiseksi.
7. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
8. Lisää vaahdotetut valkuaiset varovasti kumilastalla suklaan joukkoon.
9. Kaada mousse kulhoon jaaettavaksi tai purkkeihin yksittäistä annosta varten.
10. Anna jähmettyä jääkaapissa vähintään 2 tuntia.