

Csokoládéhab, olívaolaj, sóvirág

Ingrédients

- 40g tejszokoládé Jivara
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 5 tojássárgája
- 6 tojásfehérje
- 8 személyre :
- 130g fekete csokoládé Guanaja
- 40g tejszokoládé Jivara
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 5 tojássárgája
- 6 tojásfehérje

Préparation

1. Íme egy ízletes, csokoládés, gyors és sütő nélküli recept, jó helyen jár!
2. Ez a kedvenc csokoládéhab receptem, amely csak csokoládét (fekete és tejszokoládé keveréke) és tojásokat tartalmaz.
3. De ami igazán különlegessé teszi a habot, az egy csepp olívaolaj és egy kis tengeri só.
4. Egy kis ropogósért tálalhatja nyelvcsapokkal vagy más apró süttikkel is ☐ Hozzávalók :Én a Guanaja csokoládét és a Jivara csokoládét használtam, valamint a Norohy vanília kivonatot a Valrhona-tól:
ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partnerlink).
5. Bevásárlólista : fekete csokoládé Guanaja tejszokoládé Jivara1 teáskanál vanília kivonat5 tojássárgája6 tojásfehérjeOlívaolaj & tengeri só Elkészítési idő : 15 perc + minimum 2 óra pihenés8 személyre : Hozzávalók : fekete csokoládé Guanaja tejszokoládé Jivara 1 teáskanál vanília kivonat 5 tojássárgája 6 tojásfehérje Olívaolaj & tengeri só Recept : Olvassa fel lassan a két csokoládét.
6. Adja hozzá a vaníliát és a tojássárgákat egyesével, alaposan keverje össze minden egyes hozzáadás után, hogy emulziót készítsen.
7. Verje fel a tojásfehérjéket.
8. Óvatosan adja hozzá a felvert tojásfehérjéket a csokoládéhez spatulával.
9. Öntse a habot egy tálba, ha megosztani szeretné, vagy poharakba, ha egyéni adagot készít.
10. Hagyja a hűtőben minimum 2 órán át megdermedni.