

Sjokolade mousse uten egg

Ingrédients

- 60g helmelk
- 250g hel fløte
- 160g Guanaja sjokolade

Préparation

1. Etter tiramisu uten rå egg som dere likte så godt, her er en oppskrift på sjokolademousse basert på krem, ideell for barn, gravide kvinner eller alle som ønsker å kose seg ;) Ingredienser : Jeg har brukt sjokoladen Guanaja fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
2. Forberedelsestid : 10 minutter + hvileFor 6 personer : Ingredienser : helmelk hel fløte Guanaja sjokolade
Oppskrift : Smelt sjokoladen forsiktig.
3. Varm opp melken, og hell den deretter i flere omganger over sjokoladen mens du blander godt etter hver tilsetning for å få en god emulsjon.
4. Når blandingen er på 60°C, pisk fløten til en ikke for fast krem.
5. Når blandingen er på 55°C, tilsett forsiktig den piskede fløten med en slikkepott.
6. Hell i individuelle glass eller i en liten bolle for en delingsversjon, og la stå i kjøleskapet i minimum 2 til 3 timer for å stivne.
7. Jivara sjokolade, og i så fall vente til blandingen er på 50°C før du tilsetter den piskede fløten.
8. Deretter er det bare å tilsette (eller ikke) det du ønsker på moussen (ristede hasselnøtter, kakaonibs, havsalt...) og nyt!