

Sjokolademousse, olivenolje, havsalt

Ingrédients

- 40g melk sjokolade Jivara
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 5 eggeplommer
- 6 eggehviter
- 130g mørk sjokolade Guanaja
- 40g melk sjokolade Jivara
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 5 eggeplommer
- 6 eggehviter

Préparation

1. En deilig, sjokoladeaktig oppskrift, rask og uten ovn, du har kommet til rett sted!
2. Dette er min favorittoppskrift på sjokolademousse, med kun sjokolade (blanding av mørk & melk) og egg.
3. Men det som forvandler moussen, er å krydre den med et drypp olivenolje og litt havsalt.
4. For litt sprøhet kan du også servere den med katte-tunger eller andre småkaker ☺ Ingredienser :Jeg har brukt sjokoladen Guanaja & sjokoladen Jivara samt vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Handleliste : mørk sjokolade Guanaja melk sjokolade Jivara1 teskje vaniljeekstrakt5 eggeplommer6 eggehviterOlivenolje & havsalt Forberedelsestid : 15 minutter + minimum 2 timer hvileFor 8 personer : Ingredienser : mørk sjokolade Guanaja melk sjokolade Jivara 1 teskje vaniljeekstrakt 5 eggeplommer 6 eggehviter Olivenolje & havsalt Oppskrift : Smelt forsiktig de to sjokoladene.
6. Tilsett vanilje og eggeplommene en etter en mens du blander godt mellom hver tilsetning for å lage en emulsjon.
7. Pisk eggehvitenes stive.
8. Tilsett de stivpiskede eggehvitenes forsiktig med en slikkepott til sjokoladen.
9. Hell moussen i en bolle for en delingsversjon eller i glass for en individuell versjon.
10. La den stivne i kjøleskapet i minimum 2 timer.