

Mousse de ciocolată, ulei de măsline, floare de sare

Ingrédients

- 40g de ciocolată cu lapte Jivara
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 5 gălbenușuri de ou
- 6 albușuri de ou
- 130g de ciocolată neagră Guanaja
- 40g de ciocolată cu lapte Jivara
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 5 gălbenușuri de ou
- 6 albușuri de ou

Préparation

1. O rețetă delicioasă, ciocolatoasă, rapidă și fără cuptor, ați ajuns la locul potrivit!
 2. Este rețeta mea preferată de mousse de ciocolată, cu doar ciocolată (amestec de neagră și lapte) și ouă.
 3. Dar ceea ce transformă mousse-ul este să-l asezonați cu un strop de ulei de măsline și puțină fleur de sel.
 4. Pentru un pic de crocant, o puteți servi de asemenea cu limbi de pisică sau alte biscuiți mici
- ☐ **Ingrediente :** Am folosit ciocolata Guanaja & ciocolata Jivara precum și extractul de vanilie Norohy de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
5. **Lista de cumpărături :** de ciocolată neagră Guanaja de ciocolată cu lapte Jivarainguriță de extract de vanilieălbenușuri de ou6 albușuri de ouUlei de măsline & fleur de sel **Timp de preparare :** 15 minute + 2 ore minimum de odihnă**Pentru 8 persoane :** **Ingrediente :** de ciocolată neagră Guanaja de ciocolată cu lapte Jivara inguriță de extract de vanilie ălbenușuri de ou 6 albușuri de ou Ulei de măsline & fleur de sel **Rețetă :** Topiți încet cele două ciocolate.
 6. Adăugați vanilia și gălbenușurile de ou câte unul, amestecând bine între fiecare adăugare pentru a crea o emulsie.
 7. Bateți albușurile spumă.
 8. Adăugați albușurile bătute cu grijă la ciocolată cu o spatulă.
 9. Turnați mousse-ul într-un bol pentru o versiune de împărțit sau în borcane pentru o versiune individuală.
 10. Lăsați să se cristalizeze la frigider minimum 2 ore.