

Mjölkchokladmousse

Ingrédients

- 300g mjölkchoklad med minst 40-45% kakao
- 100g mjölk
- 1 äggula
- 6 äggvitor
- 35g socker

Préparation

1. Efter att ha delat ett recept på mörk chokladmousse för några veckor sedan, var det flera av er som bad om en version av ljus chokladmousse.
2. Jag använde samma basrecept (Chapon) men anpassade mängden choklad.
3. Jag använde en mjölkchoklad med 46% kakao; för ett frågan om konsistens men också för smaken (inte för söt) rekommenderar jag att använda en choklad med minst 40% Ingredienser : Jag använde Bahibé-choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Smält chokladen; hetta upp mjölken, och häll den sedan över den smälta chokladen i flera omgångar, blanda väl för att få en slät och glansig ganache.
5. Tillsätt äggulan, blanda igen.
6. Vispa äggvitorna till skum och stärk dem med sockret.
7. Vik sedan försiktigt in dem i ganachen och häll i små glas eller i en skål.
8. Placera i kylan minst 3 timmar, lägg sedan till några nötter (eller inte) och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com