

Chokladmousse utan ägg

Ingrédients

- 60g hel mjölk
- 250g vispgrädde
- 160g choklad Guanaja

Préparation

1. Efter tiramisu utan råa ägg som ni gillade så mycket, här är ett recept på chokladmousse baserat på vispgrädde, perfekt för barn, gravida kvinnor eller alla som vill njuta av något gott ;) Ingredienser : Jag har använt chokladen Guanaja från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
2. Förberedelsestid : 10 minuter + vilaFör 6 personer : Ingredienser : hel mjölk vispgrädde choklad Guanaja
Recept : Smält chokladen försiktigt.
3. Värm mjölken och häll den i flera omgångar över chokladen medan du rör om ordentligt efter varje tillsats för att få en bra emulsion.
4. När blandningen är vid 60°C, vispa grädden till en mjuk topp.
5. När blandningen är vid 55°C, tillsätt försiktigt den vispade grädden med en spatula.
6. Häll upp i individuella glas eller i en liten skål för en delad version, och låt stå i kylskåp i minst 2 till 3 timmar för att stelna.
7. Jivara choklad, och i så fall vänta tills blandningen är vid 50°C innan du tillsätter den vispade grädden.
8. Sedan är det bara att lägga till (eller inte) vad du vill på moussen (rostade hasselnötter, kakaobitar, havssalt...) och njuta!