

Vit choklad- och vaniljmousse i spöke (Halloween)

Ingrédients

- 65g helmjölk
- 3g gelatin
- 225g Ivory choklad
- 250g vispgrädde
- 1 vaniljstång
- 200g vispgrädde
- 20g florsocker
- 1 chokladcigaret eller mikado per glas mousse

Préparation

1. Om du letar efter ett snabbt och enkelt recept att göra för Halloween med (eller utan) barn, har du kommit rätt!
2. Här finns inga falska hjärnor eller blodiga fingrar (det är verkligen inte min kopp te), utan små mousser av vit choklad i spöklika former, superenkla att göra, som kommer att glädja både stora och små. Ingredienser :Jag har använt vanilj från Norohy, chokladbitar och Ivory choklad från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
3. Förberedelsetid : 30 minuter + minst 2h vilaFör 6 personer : Mousse av vit choklad & vanilj : helmjölk gelatin Ivory choklad vispgrädde 1 vaniljstång Låt gelatinet svälla i kallt vatten.
4. Smält försiktigt den vita chokladen (det gör inget om den inte är helt smält).
5. Värm mjölken med fröna från vaniljstången.
6. Tillsätt det svällda gelatinet i den varma mjölken, och håll det i flera omgångar över den smälta chokladen, och blanda väl varje gång.
7. Avsluta med en stavmixer om möjligt för att få en slät och glansig ganache.
8. När ganachen är runt 50°C, vispa grädden till ett inte för fast skum och tillsätt den försiktigt till ganachen.
9. Häll den färdiga moussen i individuella glas (eller i en stor skål för att göra en skog av spöken att dela).
10. Låt stelna i kylskåp.
11. Vispgrädden : vispgrädde florsocker Vispa grädden med florsockret, och gå sedan direkt till dekorationerna.
12. Dekorationerna : 1 chokladcigaret eller mikado per glas mousse Chokladbitar för ögonen När moussen har stelnat och vispgrädden är vispad, sätt in kakan i mitten av varje mousse.
13. Sprid sedan vispgrädde runtomkring (du kan använda en spritspåse men också göra det enkelt med en sked).
14. Lägg till "ögonen", och njut!