

Chokladmousse, olivolja, havssalt

Ingrédients

- 40g mjölkchoklad Jivara
- 1 tesked vaniljextrakt
- 5 äggulor
- 6 äggvitor
- 130g mörk choklad Guanaja
- 40g mjölkchoklad Jivara
- 1 tesked vaniljextrakt
- 5 äggulor
- 6 äggvitor

Préparation

1. En lækker, chokladig, snabb och utan ugn, du har kommit till rätt ställe!
2. Det här är mitt favoritrecept på chokladmousse, med endast choklad (blandning av mörk & mjölk) och ägg.
3. Men det som förvandlar moussen är att krydda den med en skvätt olivolja och lite havssalt.
4. För lite krispighet kan du också servera den med kattspråk eller andra småkakor ☐ Ingredienser :Jag har använt chokladen Guanaja & chokladen Jivara samt vaniljextraktet Norohy från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Inköpslista : mörk choklad Guanaja mjölkchoklad Jivara1 tesked vaniljextrakt5 äggulor6 äggvitorOlivolja & havssalt Förberedelsestid : 15 minuter + minst 2 timmar vilaFör 8 personer : Ingredienser : mörk choklad Guanaja mjölkchoklad Jivara 1 tesked vaniljextrakt 5 äggulor 6 äggvitor Olivolja & havssalt Recept : Smält försiktigt de två chokladerna.
6. Tillsätt vaniljen och äggulorna en i taget medan du blandar väl mellan varje tillsats för att skapa en emulsion.
7. Vispa äggvitorna till styva toppar.
8. Tillsätt de vispade äggvitorna försiktigt med en spatula till chokladen.
9. Häll moussen i en skål för en delad version eller i burkar för en individuell version.
10. Låt stelna i kylskåp i minst 2 timmar.