

Chokladmousse (Maison Chapon)

Ingrédients

- 185g mörk choklad
- 100g halvskummad mjölk
- 1 äggula
- 6 äggvitor
- 37g rörsocker

Préparation

1. Detta är inte det första receptet på chokladmousse på bloggen, men det här är perfekt om du, precis som jag, ofta har äggvitor att använda upp, för att variera från financiers och andra macarons. Det är ett recept från Maison Chapon, hittat på Instagram-kontot för Académie du goût.
2. En elektrisk visp och några timmars väntan så är det klart!
3. Ingredienser: Jag använde Caraïbe-chokladen från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (samarbete).
4. Förberedelsetid: 20 minuter + vila i kylskåpet För 4 till 6 chokladmousser beroende på storlek: Ingredienser: mörk choklad halvskummad mjölk 1 äggula 6 äggvitor rörsocker Valfritt: krispiga chokladpärlor och/eller kakonibs och/eller flingsalt för dekoration Recept: Koka upp mjölken.
5. Häll det över den delvis smälta eller fint hackade chokladen, rör om väl och tillsätt sedan äggulan och rör om igen, så att du får en fin glänsande ganache.
6. Vispa äggvitorna med sockret tills de inte är för fasta, blanda dem försiktigt med chokladen och häll sedan moussen i glas (eller i en skål för en delningsbar version).
7. Ställ in i kylskåpet i några timmar (eller över natten), dekorera sedan efter önskemål och njut!