

Mousse ya chokoleti na maziwa

Ingrédients

- 300g ya chokoleti ya maziwa yenye angalau 40-45% ya kakao
- 100g ya maziwa
- 1 kiini cha yai
- 6 weupe wa mayai
- 35g ya sukari

Préparation

1. Baada ya kushiriki mapishi ya mousse ya chokoleti nyeusi wiki chache zilizopita, wengi wenu mliniomba toleo la mousse ya chokoleti ya maziwa.
2. Kwa hiyo nilitumia misingi ile ile ya mapishi (ile ya Chapon) lakini nikibadilisha kiasi cha chokoleti.
3. Nilitumia chokoleti ya maziwa yenye 46% kakao; kwa suala la muundo pamoja na ladha (si tamu sana), nawahimiza kutumia chokoleti yenye angalau 40% Viungo: Nimetumia chokoleti Bahibé ya Valrhona: tumia msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (kuhusiana).
4. Muda wa maandalizi: dakika 15 + kupumzika Kwa watu 4 hadi 6: Viungo: ya chokoleti ya maziwa yenye angalau 40-45% ya kakao ya maziwa 1 kiini cha yai 6 weupe wa mayai ya sukari Mapishi: Yayeyusha chokoleti; pasha maziwa, kisha mimina juu ya chokoleti iliyoyeyuka mara kadhaa, ukichanganya vizuri kupata ganache laini na inayon'gaa.
5. Ongeza kiini cha yai, changanya tena.
6. Piga weupe wa mayai hadi iwe povu, na uwaimarishe kwa sukari.
7. Kisha, changanya kwa upole na ganache, kisha mimina kwenye vikombe au ndani ya bakuli.
8. Weka kwenye friji kwa angalau masaa 3, kisha ongeza hassel (au la) na jiburudishe!