

Mousse ya chokoleti bila mayai

Ingrédients

- 60g ya maziwa kamili
- 250g ya cream ya maji kamili
- 160g ya chokoleti Guanaja

Préparation

1. Baada ya tiramisu bila mayai mabichi ambayo umependa sana, hapa kuna mapishi ya mousse ya chokoleti yenye msingi wa chantilly, bora kwa watoto, wanawake wajawazito au wote wanaotaka kufurahia ;) Viungo : Nime tumia chokoleti Guanaja kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
2. Muda wa maandalizi : dakika 10 + kupumzika Kwa watu 6 : Viungo : ya maziwa kamili ya cream ya maji kamili ya chokoleti Guanaja Mapishi : Sijaze chokoleti polepole.
3. Pasha maziwa, kisha mimina kwa vipande vidogo kwenye chokoleti ukichanganya vizuri baada ya kila kuongeza ili kupata emulsion nzuri.
4. Wakati mchanganyiko uko kwenye 60°C, piga cream kuwa chantilly isiyo ngumu sana.
5. Wakati mchanganyiko uko kwenye 55°C, ongeza polepole cream iliyopigwa kwa maryse.
6. Mimina kwenye vyombo vya kibinafsi au kwenye bakuli ndogo kwa toleo la kushiriki, kisha acha ikawa ngumu kwa masaa 2 hadi 3 angalau kwenye friji.
7. Jivara, na katika kesi hii subiri mchanganyiko uwe kwenye 50°C kabla ya kuongeza cream iliyopigwa.
8. Kisha, unachohitaji ni kuongeza (au usiongeze) kile unachotaka kwenye mousse (karanga zilizopikwa, grué ya kakao, chumvi ya maua...) na kufurahia!