

Mousse ya chokoleti, mafuta ya zeituni, ua wa chumvi

Ingrédients

- 40g ya chokoleti ya maziwa Jivara
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 5 yai ya njano
- 6 yai ya mweupe
- 130g ya chokoleti giza Guanaja
- 40g ya chokoleti ya maziwa Jivara
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 5 yai ya njano
- 6 yai ya mweupe

Préparation

1. Mapishi ya ladha, ya chokoleti, ya haraka na yasiyo na oven, umekuja mahali sahihi!
2. Hii ni mapishi yangu ya mousse ya chokoleti ninayopenda, ikiwa na chokoleti pekee (mchanganyiko wa giza & maziwa) na mayai.
3. Lakini kile kinachobadilisha mousse ni kuipatia ladha kwa mchanganyiko wa mafuta ya zeituni na chumvi ya maua.
4. Ili kuongeza crunch, unaweza pia kuitumikia na lugha za paka au biskuti ndogo nyingine ☐ Viungo : Nimetumia chokoleti Guanaja & chokoleti Jivara pamoja na kiwango cha vanilla Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
5. Orodha ya ununuzi : ya chokoleti giza Guanaja ya chokoleti ya maziwa Jivara 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla 5 yai ya njano 6 yai ya mweupe Mafuta ya zeituni & chumvi ya maua Wakati wa maandalizi : Dakika 15 + masaa 2 angalau ya kupumzika Kwa watu 8 : Viungo : ya chokoleti giza Guanaja ya chokoleti ya maziwa Jivara 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla 5 yai ya njano 6 yai ya mweupe Mafuta ya zeituni & chumvi ya maua Mapishi : Tafuta chokoleti mbili kwa upole.
6. Ongeza kiwango na mayai ya njano mmoja mmoja huku ukichanganya vizuri kati ya kila ongezeko ili kuunda emulsion.
7. Panda mayai ya mweupe.
8. Ongeza mayai yaliyopandwa kwa upole kwa kutumia spatula kwenye chokoleti.
9. Mimina mousse kwenye bakuli kwa toleo la kushiriki au kwenye vyombo kwa toleo la kibinafsi.
10. Acha ikitengeneza kwenye friji kwa angalau masaa 2.