

Çikolata Mousse, Zeytinyağı, Deniz Tuzu

Ingrédients

- 40g sütlü çikolata Jivara
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 5 yumurta sarısı
- 6 yumurta akı
- 8 kişilik :
- 130g bitter çikolata Guanaja
- 40g sütlü çikolata Jivara
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 5 yumurta sarısı
- 6 yumurta akı

Préparation

1. Lezzetli, çikolatalı, hızlı ve fırınsız bir tarif arıyorsanız, doğru yere geldiniz!
2. Bu benim favori çikolata mousse tarifim, sadece çikolata (bitter & süt karışımı) ve yumurtalarla.
3. Ama mousse'u dönüştüren şey, üzerine bir damla zeytinyağı ve biraz deniz tuzu eklemektir.
4. Biraz çıtırlık için, onu çay dilleri veya diğer küçük bisküvilerle de servis edebilirsiniz ☐ Malzemeler :Kullanılan çikolata Guanaja & çikolata Jivara ve Norohy vanilya özü Valrhona: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).
5. Alışveriş listesi : bitter çikolata Guanaja sütlü çikolata Jivara1 tatlı kaşığı vanilya özü5 yumurta sarısı6 yumurta akıZeytinyağı & deniz tuzu Hazırlama süresi : 15 dakika + en az 2 saat dinlendirme8 kişilik : Malzemeler : bitter çikolata Guanaja sütlü çikolata Jivara 1 tatlı kaşığı vanilya özü 5 yumurta sarısı 6 yumurta akı Zeytinyağı & deniz tuzu Tarif : İki çikolatayı yavaşça eritin.
6. Vanilyayı ve yumurta sarılarını birer birer ekleyin, her ekledikten sonra iyice karıştırarak emülsiyon oluşturun.
7. Yumurta aklarını köpürtün.
8. Köpürtülmüş yumurta aklarını dikkatlice çikolata karışımına spatula ile ekleyin.
9. Mousse'u paylaşmak için bir kaseye veya bireysel kaplara dökün.
10. En az 2 saat buzdolabında dinlendirin.