

Čokoladni mousse

15—20 Min

Priprema

1. Čokoladu nasjeckajte ili natrgajte na komadiće. U zdjelu dodajte čokoladu i maslac te je stavite na paru. Ostavite da se čokolada i maslac otope (povremeno pomiješajte) pa maknite s vatre i ostavite 5 minuta da se hladi.
2. Razdvojite žumanjke od bjelanjaka. Ubacite jedan žumanjak u zdjelu s čokoladom i sjedinite pjenjačom. Ponovite s ostatkom žumanjaka, mješajući iza dodavanja svakog žumanjka. Na kraju umiješajte Bourbon vanilija pastu.
3. U drugoj zdjeli miksajte bjelanjke na srednjoj brzini dok ne postanu pjenasti. Dodajte prstohvat soli te postepeno uz miksanje dodajte šećer. Miksajte dok se ne formira mekani snijeg.
4. Velikom špatulom pažljivo umiješajte 1/3 snijega od bjelanjaka u smjesu čokolade i jaja. Ulijte tu smjesu u ostatak bjelanjaka te nježno sjedinite špatulom. Prelijte smjesu u posudu za posluživanje ili u čaše i stavite u hladnjak na 4 sata, najbolje preko noći. Poslužite mousse uz šlag i strugotine čokolade.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

20 g	Maslaca
120 g	Čokolade, min 60 % kakaa
3 kom	Jaja
1 vrećica	Vanilin šećer
1 žličica	Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	Kuhinjska sol