



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

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

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 pjenjačem. 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.

