



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

20 g	Masla
120 g	Temne čokolade (najmanj 60% kakava)
3	Jajca
1 vrečka	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
1 čajna žlička	♦ Bourbon vaniljeva pasta
	Ščepec soli

Čokoladni mousse

⌚ 260–270 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Čokolado nasekljajte. Čokolado in maslo stopite nad vodno kopeljo, občasno premešajte. Odstavite in pustite, da se rahlo ohladi.
- 2 Ločite rumenjake od beljakov. Rumenjake postopoma vmešajte v čokoladno zmes, nato dodajte vaniljevo pasto.
- 3 Beljake stepajte do penaste strukture, dodajte sol in postopoma vaniljev sladkor, dokler ne nastanejo mehki vrhovi.
- 4 Tretjino beljakov nežno vmešajte v čokoladno zmes, nato zmes previdno vmešajte v preostale beljake. Preložite v kozarce ali posodo in hladite vsaj 4 ure, najbolje čez noč. Postrezite s stepeno smetano in čokoladnimi ostružki.

