



# Čokoladni mousse s okusom medenjaka

🕒 20–30 Min   

## Priprema

- 1 Otopite čokoladu u vodenoj kupelji i ostavite da se potpuno ohladi. Pomiješajte mješavinu začina Medenjaci s čokoladom.
- 2 Uklonite pjenicu s površine akvafabe (tekućine iz konzerve slanutka) i snažnim blenderom miješajte uz dodavanje praška za pecivo i stabilizatora za kremu do formiranja bijele smjese slične gustoće kao meringue.
- 3 Umiješajte smjesu sličnu snijegu u čokoladu. Smjesom zatim napunite 6 čaša, ohladite ih jedan sat i uživajte.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Konzerve slanutka (400 g)
1 paketić	Stabilizatora za kremu
1 čajna žličica	Praška za pecivo
180 g	Čokolade za kuhanje
1 čajna žličica	♦ Medenjaci mješavina začina

