



Čokoladni mousse s pridihom medenjakov

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 Čokolado stopite v vodni kopeli in pustite, da se popolnoma ohladi. V čokolado vmešajte začimbno mešanico za medenjake.
- 2 Akvafabo oz. tekočino, ki jo odcedite iz pločevinke čičerike, med dodajanjem pecilnega praška in trdilca za smetano zmešajte z zmogljivim mešalnikom, da dobite mešanico z gostoto, podobno snegu iz beljakov.
- 3 Snegu podobno zmes vmešajte v čokolado. Nato z mešanico napolnite 6 kozarcev, eno uro ohlajajte v hladilniku in uživajte.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Pločevinke čičerike (400 g)
1 zavitek	Trdilca za smetano
1 žlička	Pecilnega praška
180 g	Jedilne čokolade
1 žlička	♦ Medenjaki, začimbna mešanica

