



Hvit sjokolademousse med bær

Ingredients

- ♥ 1 dl helmelk
- ♥ 200 g hvit sjokolade
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 3 dl kremfløte

Servering:

- ♥ 2 dl blåbær
- ♥ noen friske bringebær



Instructions

Varm opp melken i en liten kjele til melken så vidt når kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn og avkjøl til blandingen holder romtemperatur.

Pisk kremfløten til krem og vend i den hvite sjokoladeblanding. Rør forsiktig så luftigheten i kremen bevares. Bland også i vanilje.

Fordel kremen i 3 dessertskåler og sett i kjøleskapet i 4-5 timer og gjerne over natten. Kremen vil da bli fastere i konsistensen.

Dagen etter has friske bær på toppen av hver dessert før servering.

Tips

- ♥ Det er viktig at den smeltede, hvite sjokoladeblanding avkjøles til romtemperatur før den blandes med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte

i kontakt med den smeltede sjokoladen.

♥ Vaniljeekstrakt kan byttes ut med vanlig vaniljeessens eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Desserten bør helst stå i kjøleskapet til dagen etter. Den vil da bli tykkere og få mousseaktig konsistens.

♥ Denne desserten er god sammen med alle slags bær. Jeg synes kombinasjonen blåbær og noen bringebær ble nydelig!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21969>