



Mokkamousse

Ingredients

- ♥ 1 dl kokende vann
- ♥ 1 ss espressopulver
- ♥ 300 g kokesjokolade
- ♥ 6 eggeplommer
- ♥ 1,5 dl melis
- ♥ 2 ss Baileys (gjærne med kaffesmak, se tips)
- ♥ 3 dl kremfløte



Pynt:

- ♥ mokkabønner eller hakket sjokolade

Instructions

Smelt sjokoladen i kokende vann og rør blandingen jevn.

Pisk eggeplommene og melis til tykk, lys eggedosis. Vend i den smeltede sjokoladen og deretter Baileysen.

Pisk kremfløten til myk, luftig krem og vend dette inn i sjokoladeblanding.

Hell dette i en stor serveringsskål eller mindre porsjonsskåler.

Avkjøl i kjøleskapet i noen timer til moussen har stivnet.

Pynt med mokkabønner eller hakket sjokolade før servering.

Tips

♥ Jeg synes denne morkamoussen smaker best med vanlig kokesjokolade. Mørk sjokolade med 70 % kakaoinnhold kan derimot brukes hvis du virkelig liker smaken av mørk sjokolade!

♥ Jeg har her brukt Baileys med kaffesmak (kjøpt i utlandet). Bruk det hvis du får tak i, ellers kan du bruke vanlig Baileys eller kaffelikør slik som Kahlua, Tia Maria eller lignende.

♥ Morkamoussen kan fint lages kvelden før servering. Oppbevares i kjøleskapet.

♥ Desserten er nokså mektig, så jeg anbefaler å servere krem eller iskrem og gjerne friske bær som tilbehør.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22363>