



Hvit sjokolademousse med mandariner

Ingredienser

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

Servering:

- ♥ 1 liten boks hermetiske mandariner (se tips)
- ♥ 30 g kokosjokolade



detsoteliv.no

Fremgangsmåte

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. Bland inn vaniljeekstrakt.

Pisk kremfløten til krem og vend kremen inn i den avkjølte, hvite sjokoladeblanding. Rør forsiktig så luftigheten i kremen bevares.

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

Rett før servering tar du dessertene ut av kjøleskapet.

La hermetiske mandariner renne godt av seg. Legg 5 pene mandarinbåter på hver dessert.

Dryss over revet kokosjokolade. Serveres straks.

Tips

- ♥ Det er viktig at den smelte, hvite sjokoladeblandingen avkjøles til romtemperatur før den blandes med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte i kontakt med den smelte sjokoladen.
- ♥ Vaniljeekstrakt kan byttes ut med ekte vaniljesukker eller frø fra 1 vaniljestang.
- ♥ Jeg har her brukt 1 liten boks hermetiske mandariner (vekt ca. 175 gram uten lake). La mandarinbåtene renne godt av seg i en sil før du legger dem på desserten.
- ♥ Desserten bør helst stå i kjøleskapet til dagen etter. Den vil da bli tykkere og få mousseaktig konsistens.
- ♥ Se også [**Hvit sjokolademousse med bær**](#) og [**Hvit sjokolademousse med pasjonsfrukt**](#).

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokolademousse-med-mandariner>