Lys sjokolademoussedessert til 17. mai

Ingredienser



♥ 100 g lys kokesjokolade
♥ 2 eggeplommer
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt sjokoladen i en metallbolle over vannbad. Rør i eggeplommene, én om gangen. Avkjøl litt.

Pisk kremfløten til myk og luftig krem. Vend litt og litt av sjokoladeblandingen inn i kremen (ikke omvendt). Rør til alle kremklumper forsvinner.

Fordel sjokolademoussen i 6 små porsjonsformer eller i en liten serveringsskål. Settes i kjøleskapet i et par timer til moussen har stivnet.

Pynt gjerne med sjokoladestrøssel og jordbær dyppet i sjokolade.

Tips

♥ De stilige, små dessertskålene på bildet er laget av plast og fås kjøpt i nettbutikken til Pynt til fest. Jeg bare digger dem! Helt perfekte til å ha stående på bordet og som 17. mai-gjestene kan forsyne seg av.

♥ Merk at dette er en nokså liten porsjon sjokolademousse. Det går fint å doble porsjonen hvis du ønsker litt større desserter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lys-sjokolademoussedessert-til-17-mai