Hvit sjokolademousse med bær



Ingredienser

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

Servering:
♥ 2 dl blåbær
♥ noen friske bringebær

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.

Pisk kremfløten til krem og vend i den hvite sjokoladeblandingen. 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 sjokoladeblandingen 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokolademousse-med-baer