Mokkamousse



Ingredienser

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

Pynt:
♥ mokkabønner eller hakket sjokolade

Fremgangsmåte

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 sjokoladeblandingen.

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 mokkamoussen 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.

♥ Mokkamoussen 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mokkamousse