After Eight sjokolademousse



Ingredienser

♥ 2 dl kremfløte
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 20 stk After Eight
♥ 4 dl kremfløte

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 6-8 stk After Eight

Fremgangsmåte

Kok opp 2 dl kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket kokesjokolade og 20 stk After Eight-plater. La sjokoladene ligge i den varme fløten til den smelter. Rør blandingen jevn og avkjøl den i romtemperatur.

Pisk 4 dl kremfløte til myk, luftig krem. Vend sjokoladeblandingen inn i kremen med en slikkepott.

Fordel sjokoladekremen i 6-8 dessertskåler eller -glass.

Sett skålene i kjøleskapet og avkjøl i minst et par timer (eller over natten).

Før servering pyntes hvert glass med moussen med en klatt pisket krem og en After Eight-sjokolade.

Tips

♥ Merk at sjokolademoussen blir nokså mektig, så ikke lag porsjonene for store.

♥ Det er riktig i oppskriften at du først skal varme 2 dl kremfløte med sjokoladen og deretter piske 4 dl kald kremfløte til krem, som du deretter blander med sjokoladeblandingen. Totalt altså 6 dl kremfløte til bare sjokolademoussen (uten kremfløten som skal brukes til pynt). Siden det er mye pisket krem i sjokolademoussen, bør den stå i kjøleskapet helt frem til servering. Den smaker aller best samme dag eller dagen etter. Kremen på toppen bør has på rett før servering, så kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/after-eight-sjokolademousse