Sjokolademousse

Ingredienser



♥ 200 g kokesjokolade
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ss melis
♥ 4 egg
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokolade sammen med 2 ss av kremfløten. Gjør dette enten i en liten kjele på svak varme, over vannbad eller i mikrobølgeovn. Pass i alle tilfelle på at sjokoladen ikke blir for varm. Når sjokoladen er smeltet og myk, røres den glatt. Avkjøl i 1 - 2 minutter.

Skill eggene. Ha én og én eggeplomme i den smeltede sjokoladen. Rør godt med en skje mellom hver eggeplomme slik at den blander seg godt i sjokoladen før du tilsetter neste.

Pisk resten av kremfløten i en bolle sammen med melis og vaniljesukker. Ha en skje av sjokoladeblandingen i kremen og vend inn forsiktig med en slikkepott. Gjenta med en spiseskje sjokoladeblanding til og vend den inn i kremen. Gjenta med resten av sjokoladen, bare litt og litt av gangen, helt til hele sjokoladeblandingen er vendt inn i den piskede kremen.

Pisk eggehvitene stive i en ny, ren bolle. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en bløt marengs. Vend denne inn i sjokoladekremen.

Sjokolademousseblandingen er nå ferdig og kan enten has i en stor serveringsbolle eller fordeles i dessertskåler eller glass.

Pynt gjerne med litt høvlet sjokolade eller annen sjokoladepynt.

Settes i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til sjokolademoussen har fått stivnet.

Tips

♥ **Smelte sjokolade i kjele:** Det er lurt å smelte sjokoladen sammen med et par spiseskjeer kremfløte, for da blir den ikke så tykk og blander seg lettere med eggeplommene. Jeg pleier å bruke en liten kjele og først varme opp bare kremfløten, før jeg så har sjokoladen oppdelt i biter i kjelen. Husk svak varme for at sjokoladen ikke skal korne seg. Ikke rør for mye i sjokoladen før du ser at den er myk og smeltet.

♥ **Smelte sjokolade over vannbad:** For å smelte sjokolade over vannbad, har du en metall- eller glassbolle over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen i omkrets. Bollen skal ikke komme i kontakt med vannet, bare bli varmet opp av dampen. Ha kremfløten og sjokoladebitene i bollen og la dette ligge i bollen over dampen til sjokoladen er så bløt at den kan røres sammen.

♥ **Smelte sjokolade i mikrobølgeovn:** Sjokolade kan også smeltes i mikrobølgeovnen. Jeg har da kremfløte og sjokoladebitene i en skål og varmer først 1 minutt, rører litt, så 1 minutt til og rører, og deretter - hvis det trengs - 30 sekunder til om gangen, til du ser at sjokoladen er myk og smeltet og lett å røre sammen.

♥ Når du rører eggeplommene i sjokoladen er det viktig at sjokoladen ikke er altfor varm. La derfor sjokoladen avkjøles i 1 - 2 minutter, men ikke særlig lenger, for det er også viktig at sjokoladen er helt bløt og smidig og ikke har begynt å stivne. Som jeg beskriver ovenfor, skal man bare røre inn 1 eggeplomme av gangen og røre godt mellom hver. Eggeplommene kan gjerne være romtempererte.

♥ Det er deretter viktig at du vender litt og litt sjokoladekrem inn i den piskede kremen og ikke motsatt. Har du nemlig pisket krem i skålen med sjokolade, vil det blir for varmt for kremen og den kommer til å smelte. Bruk bare en slikkepott til å vende sjokoladeblandingen inn i kremen, ikke elektrisk mikser, og vend inn bare litt om gangen, så vil sjokoladeblandingen gradvis inkorporeres i kremen.

♥ Pass på at du bruker en helt ren bolle og rene visper når du pisker eggehvitene, ellers kan det hende at de ikke blir stive. De skal piskes til fast, hvitt skum før du tilsetter sukkeret og pisker videre til en myk marengs.

♥ Sjokolademousse oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

♥ Server gjerne pisket krem og bær ved siden av sjokolademoussen.

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

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