Sjokolademousse med Baileys

Ingredienser



♥ 150 g kokesjokolade
♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 0,5 dl Baileys

Pynt:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 4 sjokoladedekor
♥ 4 friske jordbær

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen forsiktig. Gjør dette enten i en bolle som settes over vannbad eller i mikrobølgeovn (se tips). 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 eggehvitene stive i en ny, ren bolle. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en bløt marengs.

Vend marengsen sammen med sjokoladeblandingen, litt om gangen (se tips).

Pisk kremfløten til tykk og luftig krem. Vend kremen inn i sjokoladeblandingen, litt og litt om gangen.

Bland til slutt inn Baileys.

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

Sett i kjøleskapet i noen timer til moussen har stivnet.

Pynt gjerne med litt pisket krem, sjokoladedekor og jordbær.

Tips

♥ **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 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 sjokoladebitene i en skål og varmer først 1 minutt, rører litt, 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 av marengsen inn i sjokoladen, slik at marengsen gradvis blir blandet sammen med sjokoladen. Bruk bare en slikkepott til å vende marengsen inn i sjokoladeblandingen, ikke elektrisk mikser, og som sagt bare litt om gangen.

♥ 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.

♥ Baileys gjør denne sjokolademoussen veldig god på smak, uten at den blir for fremtredende. Du kan bytte ut Baileys med konjakk eller likør. For alkoholfri variant kan du bruke kaffe eller appelsinjuice - eller melk for helt nøytral smak.

♥ Sjokolademousse oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

♥ Du finner flere varianter av sjokolademousse her på Det søte liv. En populær, klassisk oppskrift er **Sjokolademousse**. Se ellers blant annet oppskrift på **Fransk sjokolademousse (Mousse au chocolat)** som ligner på denne, men som er litt mer mektig siden den lages med kun eggeplommer og ikke eggehviter. Se også **Lys sjokoladem oussedessert til 17. mai** som har mildere sjokoladesmak. En deilig variant med mintsmak har du i oppskriften på **After Eight sjokolademousse**. Se også kjempepopulær **Sjokolademoussekake**.

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

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