Hvit sjokolademousse med mandariner

Ingredienser



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

Servering:
♥ 1 liten boks hermetiske mandariner (se tips)
♥ 30 g kokesjokolade

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. Bland inn vaniljeekstrakt.

Pisk kremfløten til krem og vend kremen inn i den avkjølte, hvite sjokoladeblandingen. Rør forsiktig så luftigheten i kremen bevares.

Fordel kremen i 3 dessertskåler og sett i kjøleskapet i 4–5 timer og gjerne over natten. Kremen vil da bli fastere i konsistensen.

Rett før servering tar du dessertene ut av kjøleskapet.

La hermetiske mandariner renne godt av seg. Legg 5 pene mandarinbåter på hver dessert.

Dryss over revet kokesjokolade. Serveres straks.

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 ekte vaniljesukker eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Jeg har her brukt 1 liten boks hermetiske mandariner (vekt ca. 175 gram uten lake). La mandarinbåtene renne godt av seg i en sil før du legger dem på desserten.

♥ Desserten bør helst stå i kjøleskapet til dagen etter. Den vil da bli tykkere og få mousseaktig konsistens.

♥ Se også **Hvit sjokolademousse med bær** og **Hvit sjokolademousse med pasjonsfrukt**.

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

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