

CHOKOLADEMOUSSE



Ingredienser

500 g mørk chokolade (jeg brugte 57 %)

12 æggeblommer

9 æggehvider

135 g sukker

9 dl piskefløde

Fremgangsmåde

1. Smelt chokoladen over vandbad eller i mikroovnen. Lad det stå og køle lidt af imens du laver resten klart.
2. Pisk æggeblommer og sukker lyst og luftigt.
3. I en anden skål pisker du æggehviderne stive.
4. I en tredje skål pisker du piskefløden til en let flødeskum – den skal være fast men ikke for kompakt.
5. Bland den smeltede chokolade i skålen med de piskede æggeblommer og sukker.
6. Bland så de stivpiskede æggehvider i blandingen. Du behøves ikke at være alt for forsigtig når du blander dem i.
7. Vend så til sidst forsigtigt flødeskummet i blandingen.
8. Fordel nu chokolademoussen i 6-7 portionsglas. Pynt eventuelt med flødeskum eller andet på toppen.
9. Sæt chokolademoussen i køleskabet i minimum 2 timer.