



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI MOUSSE

Čokoladni mousse je enostave recept za čudovito sladico, narejeno s samo štirimi sestavinami, v 15 minutah. Odlično za praznike ali vikende.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
HLAJENJE:	180	MINUT
ČAS SKUPAJ:	195	MINUT

ČOKOLADNI MOUSSE

240 g čokolade (približno 50% - 60% kakava)

160 g sladke smetane

4 beljaki

40 g sladkorja

100 g sladke smetane (za serviranje)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kozica

skleda

električni mešalnik

skodelice za serviranje

SMETANA IN ČOKOLADA

V kozico vlijemo sladko smetano in pustimo, da zavre, nato ostavimo z ognja in jo prelijemo čez nasekljano čokolado v skledi. Postavimo na stran za 2 - 3 minute, da se čokolada temperira. Nato dobro premešamo, da dobimo gladko in homogeno zmes. Damo na stran, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo.

NASVET

Pozorni smo, da vlivamo čez čokolado vrelo smetano.

STEPAMO BELJAKE

V ločeni skledi penasto stepemo beljake, sladkor in ščep soli, do čvrstih vrhov. Stepamo približno 2 - 3 minute.

NASVET

Uporabimo sveža jajca ali temperirane beljake iz tetrapaka.

ČOKOLADNI MOUSSE

Beljake z rahlimi krožnimi gibi vmešamo v ohlajeno čokoladno zmes. Trudimo se obdržati volumen, da bo mousse penast in mehek. Ne mešamo predolgo. Zmes razdelimo med štiri skodelice ali kozarce in postavimo v hladilnik za vsaj 3 ure, ali čez noč.

NASVET

V kolikor bomo mousse servirali v kozarcih, ga lahko iztisnemo v kozarec z dresirno vrečko.

POSTREŽEMO

Predem postrežemo mousse, ga postavimo na sobno