



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI MOUSSE

Samo štiri sestavine so potrebne za ta odličen mousse.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 15 MINUT

ČOKOLADNI MOUSSE

120 g čokolade (približno 65% kakava)

50 g sladke smetane

2 beljaka

25 g sladkorja

100 g sladke smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

skleda

električni mešalnik

skodelice za serviranje

STOPIMO ČOKOLADO

Čokolado stopimo nad paro. V Kozico nalijemo malo vode in počakamo da zavre. Nad kozico postavimo skledo (pazimo, da se ta ne dotika vode) s čokolado. Počakamo, da se čokolada nad paro stopi, nato odstavimo z ognja. V drugo kozico vlijemo 50g sladke smetane in pustimo, da zavre, nato ostavimo z ognja in jo prelijemo čez stopljeno čokolado. Dobro premešamo, da dobimo gladko in homogeno zmes.

STEPEMO BELJAKA IN SLADKO SMETANO

V skledi stepemo beljaka. Med stepenjem postopoma dodajamo sladkor in ščep soli. Stepemo do trdih vrhov. Posebej stepemo še 100g sladke smetane do mehkih vrhov.

ČOKOLADNI MOUSSE

Sladko smetano in beljake izmenjaje po tretjinah dodajamo v čokoladno zmes sobne temperature. Z rahlimi krožnimi gibi dobro premešamo. Čokoladni mousse napolnimo v poljubne kozarce ali skodelice in postavimo v hladilnik za vsaj 3 ure ali še bolje, čez noč.

POSTREŽEMO

Predem postrežemo mousse postavimo na sobno temperaturo za 30 minut. Hranimo v hladilniku do 3 dni. Poljubno čokoladni mousse dekoriramo s stepeno sladko smetano, nasekljanimi lešniki ali kakavovimi zrnji.