



## 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

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