

Chokolademousse

Ingredienser

200 g mørk chokolade 70 %

50 g blødt smør

9 æggehvider,
evt. pasteuriserede

125 g sukker

6 æggeblommer, evt. pasteuriserede

Pynt

50 g hakket mørk chokolade

Fremgangsmåde

Smelt chokolade og smør over et vandbad. Pisk æggehviderne skummende; tilsæt 1 spsk. sukker, og pisk dem helt stive. Tilsæt så resten af sukkeret langsomt, mens du pisker ved høj hastighed. Vend æggeblommerne i, lidt ad gangen, i chokolademassen, og rør til en ensartet masse.

Kom derefter $\frac{1}{3}$ af hviderne i chokolademassen, og bland det hurtigt med en dejskraber ved at vende fra midten og ud mod skålens sider, samtidig med at skålen drejes. Tilsæt resten af hviderne. Vend det forsigtigt sammen til en ensartet masse.

Hæld moussen i portionsglas eller kopper, og sæt dem tildækket i køleskabet. Drys med chokolade – og NYD

