

Chokolademousse

Ingredienser:

50 g lys sirup

1 past. æg

2 past. æggeblommer

3 1/2 dl piskefløde

200 g Mørk Chokolade 55%

Fremgangsmåde:

1. Sirup koges op. Æg og æggeblommer piskes sammen til en creme. Langsomt hældes den varme sirup i æggeblandingen under piskning.
2. Chokoladen smeltes over vandbad, og blandes med 1 dl let pisket flødeskum.
3. Chokolade/flødeskum og den piskede æggemasse blandes sammen, og til sidst vendes det i 2 1/2 dl let pisket flødeskum.
4. Moussen fyldes på glas, og pyntes med chokoladespåner. Serveres kold.

