Sjokoladeskåler med sjokolademousse



Ingredienser

8 stk ferdigkjøpte sjokoladeskåler

Hjemmelaget sjokolademousse:
4 eggeplommer
1 dl melis
200 g kokesjokolade
0,5 dl kaffe
3 dl kremfløte
4 eggehviter
2 ss sjokolade- eller kaffelikør

Pynt:
friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og melis luftig.

Smelt sjokoladen sammen med kaffe på svak varme. Tilsett den flytende sjokoladen i eggemassen.

Rør deretter inn pisket krem.

Pisk eggehvitene stive (gjerne sammen med en bitteliten klype salt, for dette gjør at eggehvitene blir ekstra stive). Vend det hvite skummet forsiktig i sjokolademoussen.

Smak til med likør til slutt.

Fordel blandingen i sjokoladeformene og sett i kjøleskapet i minst 3-4 timer.

Pynt med halve jordbær når sjokolademoussen har stivnet.

Tips

♥ Sjokoladeskåler fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Se i hyllene for desserter og bakevarer. 1 pk av den typen jeg kjøpte inneholder 8 stk sjokoladeskåler.

♥ Til nød kan du fylle sjokoladeformene med ferdigkjøpt sjokolademousse. Pisk opp sjokolademoussen med kald melk som anvist på pakken. Fordel moussen straks i sjokoladeformene og sett i kjøleskapet i minst 1 time før servering, slik at sjokolademoussen stivner.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeskaler-med-sjokolademousse