Fransk sjokolademousse (Mousse au chocolat)

Ingredienser



♥ 200 g mørk sjokolade
♥ 4 dl kremfløte
♥ 4 eggeplommer

Fremgangsmåte

Smelt sjokoladen i en metallbolle over vannbad. Rør i eggeplommene, én om gangen. Avkjøl litt.

Pisk kremfløten til myk og luftig krem. Vend litt og litt av sjokoladeblandingen inn i kremen (ikke omvendt). Rør til alle kremklumper forsvinner.

Fordel sjokolademoussen i 4 porsjonsformer eller i en større serveringsskål. Settes i kjøleskapet i et par timer til moussen har stivnet.

Tips

♥ Når du smelter sjokoladen, er det viktig å gjøre det skånsomt, slik at den ikke korner seg. Dersom dette skjer, vil det ikke hjelpe å tilsette eggeplommene.

Her er noen tips for å smelte sjokolade - og det er ikke nødvendig å gjøre det over vannbad:

♥ **Smelte sjokolade over vannbad:** For å smelte sjokolade over vannbad, har du en metall- eller glassbolle over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen i omkrets. Bollen skal ikke komme i kontakt med vannet, bare bli varmet opp

av dampen. Ha sjokoladebitene i bollen og la dette ligge i bollen over dampen til sjokoladen er så bløt at den kan røres sammen.

♥ **Smelte sjokolade i kjele:** Det kan være lurt å smelte sjokoladen sammen med et par spiseskjeer kremfløte, for da blir den ikke så tykk og blander seg lettere med eggeplommene. Bruk en liten kjele og varme først opp bare 2 ss av kremfløten. Ha så sjokoladen oppdelt i biter i kjelen. Husk svak varme for at sjokoladen ikke skal korne seg. Ikke rør for mye i sjokoladen før du ser at den er myk og smeltet.

♥ **Smelte sjokolade i mikrobølgeovn:** Sjokolade kan også smeltes i mikrobølgeovnen. Jeg har da sjokoladebitene i en skål og varmer først 1 minutt, rører litt, så 1 minutt til og rører, og deretter - hvis det trengs - 30 sekunder til om gangen, til du ser at sjokoladen er myk og smeltet og lett å røre sammen.

♥ Når du rører eggeplommene i sjokoladen er det viktig at sjokoladen ikke er altfor varm. La derfor sjokoladen avkjøles i 1 - 2 minutter, men ikke særlig lenger, for det er også viktig at sjokoladen er helt bløt og smidig og ikke har begynt å stivne. Som jeg beskriver ovenfor, skal man bare røre inn 1 eggeplomme av gangen og røre godt mellom hver. Eggeplommene kan gjerne være romtempererte.

♥ Det er deretter viktig at du vender litt og litt sjokoladekrem inn i den piskede kremen og ikke motsatt. Har du nemlig pisket krem i skålen med sjokolade, vil det blir for varmt for kremen og den kommer til å smelte. Bruk bare en slikkepott til å vende sjokoladeblandingen inn i kremen, ikke elektrisk mikser, og vend inn bare litt om gangen, så vil sjokoladeblandingen gradvis inkorporeres i kremen.

♥ Se oppskrift på **Sjokolademousse**, som inneholder piskede eggehviter i tillegg til eggeplommer. Det gjør sjokolademoussen litt mindre mektig enn denne, og kan være lettere å lykkes med. Liker du lys sjokolademousse, kan du bytte ut kokesjokoladen med lys kokesjokolade. Se også **Lys sjokolademoussedessert til 17. mai** som er basert på lignende oppskrift og kjempepopulær **Sjokolademoussekake**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-sjokolademousse-mousse-au-chocolat