



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

♥ Det er faktisk veldig viktig at du følger fremgangsmåten jeg har beskrevet, og 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.

♥ Liker du lys sjokolademousse, kan du bytte ut kokesjokoladen med lys kokesjokolade.

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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

chocolat