Luksuriøs mokkamousse



Ingredienser

♥ Ferdigkjøpte sjokoladeskåler (se tips)

Mokkamousse:
♥ 1 dl kokende vann
♥ 1 ss espressopulver (se tips)
♥ 300 g sjokolade med 70 % kakaoinnhold
♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl melis
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss Baileys med kaffesmak (se tips)

Pynt:
♥ hvit og mørk sjokoladepynt (se tips)

Fremgangsmåte

Løs opp espressopulveret i kokende vann i en kjele. Tilsett sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte på svak varme.

Pisk eggeplommer og melis luftig.

Vend i den smeltede sjokoladen og rør godt.

Pisk kremfløten til luftig krem og vend i til slutt. Rør med en stålvisp, så alle hvit kremklumper fjernes helt og blandingen blir luftig.

Smak til med Baileys med kaffesmak eller annen kaffelikør du liker (det går også an å sløyfe det helt).

Sett sjokoladeskålene utover på et fat og fordel mokkamousseblandingen forsiktig i skålene. Sett fatet i kjøleskapet i noen timer og gjerne over natten, så moussen stiver helt.

Dagen etter kan du pynte sjokoladeskålene med hvit og mørk sjokoladepynt etter ønske.

Oppbevar dessertskålene i kjøleskapet helt frem til servering.

Tips

♥ Sjokoladeskålene fås kjøpt i nettbutikken til Select Flavour. Sjokoladeskålene selges i nokså store pakning, men skålene kan oppbevares i kjøleskapet i opptil 1 år. Jeg selv har hatt mine stående i kjøleskapet i flere måneder, og de var like fine og gode da jeg skulle bruke dem. Enhetsprisen pr tulipanskål i ca. 10 kr, som faktisk er en veldig hyggelig pris for så lekre sjokoladeskåler.

Det går selvsagt også an å fylle mokkamoussen i andre typer sjokoladeskåler eller å helle mokkamoussen direkte i dessertskåler.

♥ Jeg bruker espressopulver fra Nescafe. Dette kaffepulveret løser seg opp mye bedre enn frysetørret kaffepulver og gir deilig og sterk kaffesmak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Jeg fikk tak i Baileys med kaffesmak da jeg var i London sist. Fantastisk godt! Jeg har ikke sjekket om denne Baileysen selges på polet i Norge. Det går også fint å smaksette mokkamoussen med andre typer kaffelikør, slik som Tia Maria eller Kahlua, eller du kan bruke kald kaffe eller droppe det helt. På grunn av espressopulveret får mokkamoussen uansett veldig god kaffesmak.

♥ Sjokoladepynten jeg har brukt får du også kjøpt i nettbutikken til Select Flavour.

♥ Mokkamoussen blir tykk og kremete når den er avkjølt, så desserten blir nokså mektig. Server gjerne iskrem og friske bær ved siden av!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/luksurios-mokkamousse