Sjokoladeskåler med hvit sjokolademousse



Ingredienser

♥ 6 stk ferdigkjøpte sjokoladeskåler (se tips)

Hvit sjokolademousse:
♥ 1,5 dl helmelk
♥ 300 g hvit sjokolade
♥ 1,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 4,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 6 stk sjokoladeplater eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Varm opp melken i en liten kjele til melken såvidt når kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn og avkjøl til blandingen holder romtemperatur.

Pisk kremfløten til krem og vend i den hvite sjokoladeblandingen. Rør forsiktig så luftigheten i kremen bevares. Bland også i vanilje.

Sett sjokoladeskålene på et brett dekket med bakepapir. Fordel den hvite sjokoladekremen i sjokoladeskålene så de blir helt fulle uten at det renner over. Sett brettet med sjokoladeskålene i kjøleskapet i 4-5 timer og gjerne over natten. Kremen vil da bli fastere i konsistensen.

Dagen etter pynter du med sjokolade på toppen, og desserten er klar til servering!

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.

♥ Se også andre varianter her på Det søte liv: Sjokoladeskåler med sjokolademousse (samme type sjokoladeskåler fylt med mørk sjokolademousse), Luksuriøs mokkamousse (mokkamousse fylt i luksuriøse tulipan-sjokoladeskåler) og Hvit sjokolademousse med bær (samme hvite sjokolademousse servert direkte fra dessertskåler).

♥ Det går an å lage hjemmelagede sjokoladeskåler - det skal jeg vise dere snart... 😊

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

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