Trippel sjokolademousse



Ingredienser

Mørk sjokolademousse:

♥ 200 g Freia Dronning kokesjokolade
♥ 2 ss kremfløte
♥ 1 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 1 ss kakaopulver

Hvit sjokolademousse:

♥ 1 dl helmelk
♥ 200 g Freia hvit sjokolade
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2,5 dl kremfløte

Lys sjokolademousse:

♥ 200 g Freia lys kokesjokolade
♥ 2 ss kremfløte
♥ 1 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 2,5 dl kremfløte

Sjokoladepynt:

♥ 100 g Freia Dronning kokesjokolade

Fremgangsmåte

Mørk sjokolademousse:
Smelt Freia Dronning kokesjokolade over vannbad sammen med 2 ss kremfløte.

Pisk egget og sukkeret luftig. Rør den smeltede sjokoladen jevn og bland inn i eggedosisen med en slikkepott.

Pisk kremfløten stiv i en annen bolle. Vend den piskede kremen litt og litt inn i sjokoladeblandingen. Smak til med kakaopulver til slutt.

Fordel den mørke sjokolademoussen i dessertskåler. Sett skålene i kjøleskapet i et par timer, så sjokolademoussen stivner helt.

Hvit sjokolademousse:
Varm opp melken i en liten kjele til melken så vidt 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 inn den hvite sjokoladeblandingen. Rør forsiktig så luftigheten i kremen bevares. Bland også inn vanilje.

Fordel den hvite sjokolademoussen over den stivnede, mørke sjokolademoussen i dessertskålene. Sett skålene tilbake i kjøleskapet i et par timer, så det hvite laget med sjokolademousse stivner helt.

Lys sjokolademousse:
Smelt Freia lys kokesjokolade over vannbad sammen med 2 ss kremfløte.

Pisk egget og sukkeret luftig. Rør den smeltede sjokoladen jevn og bland inn i eggedosisen med en slikkepott.

Pisk kremfløten stiv i en annen bolle. Vend den piskede kremen litt og litt inn i sjokoladeblandingen.

Fordel den lyse sjokolademoussen over den stivnede, hvite sjokolademoussen i dessertskålene. Sett skålene tilbake i kjøleskapet i et par timer, så også det øverste laget med sjokolademousse stivner helt.

Oppbevar glassene med sjokolademousse i kjøleskapet helt frem til servering.

Sjokoladepynt:
Smelt kokesjokoladen. Dette gjøres best over vannbad eller i en kopp i mikroen.

Lag ønsket sjokoladepynt. Her er noen forslag:

1) Legg bakepapir på en fjøl. Sett teskje-store klatter med smeltet sjokolade på bakepapiret og dra sjokoladen utover med baksiden av en skje. Dryss gjerne på kakestrøssel til pynt. Sett fjølen i kjøleskapet i minst 30 minutter, slik at sjokoladepynten stivner. Den vil da løsne lett fra bakepapiret.

2) Den smeltede sjokoladen kan også has i en sprøytepose. Klipp hull i enden på posen og sprøyt ut ønskede formasjoner på bakepapiret. Sett fjølen med bakepapiret i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet og lett kan løsnes fra bakepapiret.

3) Et annet artig tips er å smøre smeltet sjokolade over bobleplast i et jevnt lag. Legg bobleplasten på en fjøl som settes i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet helt. Da er det lett å dra bobleplasten av sjokoladen. Brekk opp den mønstrede sjokoladen i flak, som brukes til pynt.

Sjokoladepynten oppbevares i kjøleskapet helt frem til servering. Stikk da pynten ned i sjokolademoussen på ønsket måte og server!

Tips

♥ Når du smelter sjokolade over vannbad, er det viktig at du ikke lar vannet fosskoke slik at du får vanndamp i sjokoladen, for kommer det vann i sjokoladen, vil den raskt kunne korne seg.

♥ Du kan alternativt smelte sjokoladen i en skål i mikroen. Varm da sjokoladen i 1 minutt av gangen. Rør rundt mellom hver gang og slutt når sjokoladen har nesten smeltet. La da sjokoladen stå i noen minutter til den smelter helt.

♥ Denne desserten må inn og ut av kjøleskapet noen ganger, og det er viktig at hvert lag med sjokolademousse er helt fast før du har over det neste laget, ellers vil lagene blandes seg sammen. Du kan gjerne dele opp prosessen og fordele stegene over et par dager. Det går fint å lage desserten helt klar dagen før servering.

♥ Sjokoladepynten har lang holdbarhet. Oppbevar den i en boks i kjøleskapet, så den ikke blir klissete.

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

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