Kinderegg med hvit sjokolademousse



Ingredienser

♥ 6 Kinderegg (12 halve)

Hvit sjokolademousse:
♥ 1 dl helmelk
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2,5 dl kremfløte

Hjemmelaget appelsincurd:
♥ 2 eggeplommer
♥ 75 g sukker
♥ 0,5 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 75 g smør

Fremgangsmåte

Start kvelden i forveien med å lage klar appelsincurd:
Ha eggeplommer, sukker, presset appelsinsaft og revet appelsinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir skikkelig tykk og kremete.

Ta kjelen av platen og rør inn mykt smør i klatter.

Ha appelsinkremen over i en skål. Dekk til med plastfolie og sett i kjøleskapet til dagen etter. Appelsinkremen vil da tykne i konsistensen.

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. Bland inn vaniljeekstrakt.

Pisk kremfløten til krem og vend kremen inn i den avkjølte, hvite sjokoladeblandingen. Rør forsiktig så luftigheten i kremen bevares.

Fyll Kindereggene:
Skjær forsiktig langsmed kanten av Kindereggene med en liten, skarp kniv, slik at Kindereggene deles på midten uten å gå i stykker.

Sett de halve eggene på et fat slik at de står stabilt. Fyll eggene med hvit sjokolademousse. Sett fatet i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), slik at den hvite sjokolademoussen stivner.

Dagen etter kan eggene pyntes med appelsincurd for å etterligne eggeplomme. Ha appelsinkremen i en liten sprøytepose for å få sprøytet ut fine rundinger oppå den hvite sjokolademoussen.

Oppbevar eggene i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Det er viktig at den smeltede, hvite sjokoladeblandingen avkjøles til romtemperatur før den blandes med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte i kontakt med den smeltede sjokoladen.

♥ Vaniljeekstrakt kan byttes ut med ekte vaniljesukker eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Du kommer til å få noe hvit sjokolademousse til overs som du enten kan fylle i flere Kinderegg, eller ha over i dessertskåler.

♥ Det blir også appelsincurd til overs, som du kan oppbevare i kjøleskapet og servere på **boller**, **vafler**, **scones** osv. Hvis du vil gjøre det enklere, kan du bruke tykt aprikossyltetøy i stedet for appelsincurd.

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

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