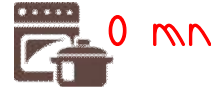


Recette de Mousse au chocolat et sacristain



Les ingrédients

Chocolat noir : 200 g, Beurre : 40 g, Blanc(s) d'oeuf : 6 pièce(s), Sucre en poudre : 20 g

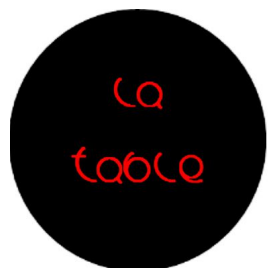
Description de la recette

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Pendant ce temps, battre les blancs en neige puis ajouter le sucre. Laisser tourner pendant quelques instants pour bien dissoudre le sucre.

Mélanger le chocolat et le beurre. Détendre le chocolat avec une partie des blancs en neige et mélanger au fouet. Lors de cette première étape, le but est plutôt de détendre le chocolat que de donner du volume.

Verser le chocolat sur le reste de blancs en neige. Arrêter de mélanger dès que les blancs sont bien incorporés au chocolat. Transférer alors la mousse au chocolat dans un récipient et la laisser reposer au frais pendant au moins 1 h.



Oppskrift sjokolade mousse



ingredienser

Mørk sjokolade: 200 g smør: 40 g, hvit (e) Egg: 6 , melis: 20 g

Smelt sjokoladen med smør i et vannbad eller i en mikrobølgeovn.

I mellomtiden, slo eggehvite og tilsett sukker. La det gå en stund for å løse opp sukkeret.

Bland sjokolade og smør. Slapp av sjokolade med noen eggehviter og visp.

Under denne første fasen, er det et mål heller å slappe av sjokoladen for å gi volum.

Hell sjokoladen over de resterende hvite. Slutt å blande så snart det hvite er godt innarbeidet sjokolade. Deretter overføre sjokolademousse i en beholder, og la den hvile i kjøleskapet i minst en time.