

Čokoladni mousse za djecu

Okus čokolade iz djetinjstva za najmlađe

oko 5 porcija    potrebno malo iskustva do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

4 jaja
3 žlice šećera
200 g mliječne čokolade
500 ml vrhnja za šlag (30% mm.)
50 ml vode (hladne)
100 ml vode (kipuće)
1 omot Dr. Oetker Instant
Želatine Fix

Za ukrašavanje:

200 ml mlijeka (hladnog)
1 omot Dr. Oetker Šlag pjene
Klasik
kivija
Dr. Oetker Perle mix

Priprema:

Oprana, oparena kipućom vodom i osušena jaja istucite na pari sa šećerom u gustu, pjenastu smjesu. Maknite s vatre i tucite sve dok se smjesa od jaja potpuno ne ohladi. Tablu čokolade izlomite na kockice i dodajte 50 ml vrhnja za šlag. Zatim otopite čokoladu na pari ne dopuštajući joj da zakuha. Otopljenu čokoladu postupno dodajte u smjesu od jaja i lagano miješajte dok se sastojci ne sjedine. U zasebnoj posudi čvrsto istucite ostatak dobro ohlađenog vrhnja za šlag. Instant želatinu fix pripremite prema uputama na pakiranju, zatim ju dodajte smjesi od čokolade i jaja te sve skupa promiješajte žlicom. U smjesu zatim dodajte istučeni šlag i sve sjedinite lagano miješajući žlicom. Smjesu stavite u šalice ili zdjelicu i odložite u hladnjak dok se ne stisne.

Ukrašavanje:

U visoku posudu ulijte 200 ml hladnog mlijeka, dodajte sadržaj vrećice šlag pjene i promiješajte. Istucite sve mikserom dok smjesa ne postane pjenasta. Prije posluživanja desert ukrasite tučenom smjesom, kriškama kivija i perlama.