

Čokoladni mousse

Klasični neodoljivi mousse od čokolade

8 komada



uspjeva lako

do 20 Min.



Sastojci:

Mousse od čokolade:

2 žumanjka (veličine M)

1 jaje (veličine M)

ruma

90 g tamne čokolade (tekuće)

180 ml slatkog vrhnja za šlag
(lagano tučenog)

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Desertnog preljeva s
okusom čokolade

jagoda

1 Mousse od čokolade:

Prethodno rastopite čokoladu. Za kremu istucite žumanjke i jaje, s pjenjačom, na pari u vodenoj kupelji. Zatim dodajte rum i čokoladu te pomiješajte u kremu. Umiješajte tučeno vrhnje.

2 Stavite kremu u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom u obliku kruga (12mm Ø) te istisnite u šalice. Ostavite mousse da odstoji oko 2 sata na hladnom.

3 Prije posluživanja ukrasite preljevom od čokolade i jagodama.