



SJOKOLADEMOUSSE MED BJØRNEBÆR OG FLØTE

TILBEREDNING OG STEKETID: 30 MIN – KJØLETID: 4 T

INGREDIENSER

- 200 g mørk sjokolade, hakket, pluss 50 g ekstra for servering
- 100 g melkesjokolade, hakket
- 3 spiseskjeer usaltet smør i terninger
- 500 ml ekstra fet kremfløte
- 3 spiseskjeer strøsukker
- 4 store eggeplommer
- 1 1/2 teskje vaniljeekstrakt
- 150 g bjørnebær

TILBEREDNINGSMETODE

1. Legg begge sjokoladene, smøret og 60 ml fløte i en iCook-blandebolle og sett den over en halvfyllt iCook 3-literspanne med vann som småkoker.
2. Rør blandingen til den blir myk og jevnt smeltet før du fjerner den fra varmen og setter den til avkjøling.
3. I mellomtiden visper du resten av fløten i en større iCook-blandebolle til den blir fast. Bland eggeplommene med sukkeret og vaniljeekstrakten i en separat bolle til den blir lys og tykk (2–3 minutter).
4. Visp den smeltede sjokoladeblanding gradvis inn i eggeplommeblanding til den blir myk og jevn.
5. Vend omtrent én tredjedel av den piskede fløten inn i sjokoladeblanding og vend deretter i resten til det ikke er noen synlige streker av fløte igjen; sett av omtrent 2–3 spiseskjeer med pisket fløte til pynten.
6. Fordel moussen i fire serveringsglass. Dekk til og la dem kjøle ned i 4 timer; den piskede fløten du har satt av skal også kjøles ned.
7. Når du er klar til å servere dem, topper du hvert mousseglass med den piskede fløten du har satt av samt noen bjørnebær. Rasp litt mer mørk sjokolade over det hele før servering.