



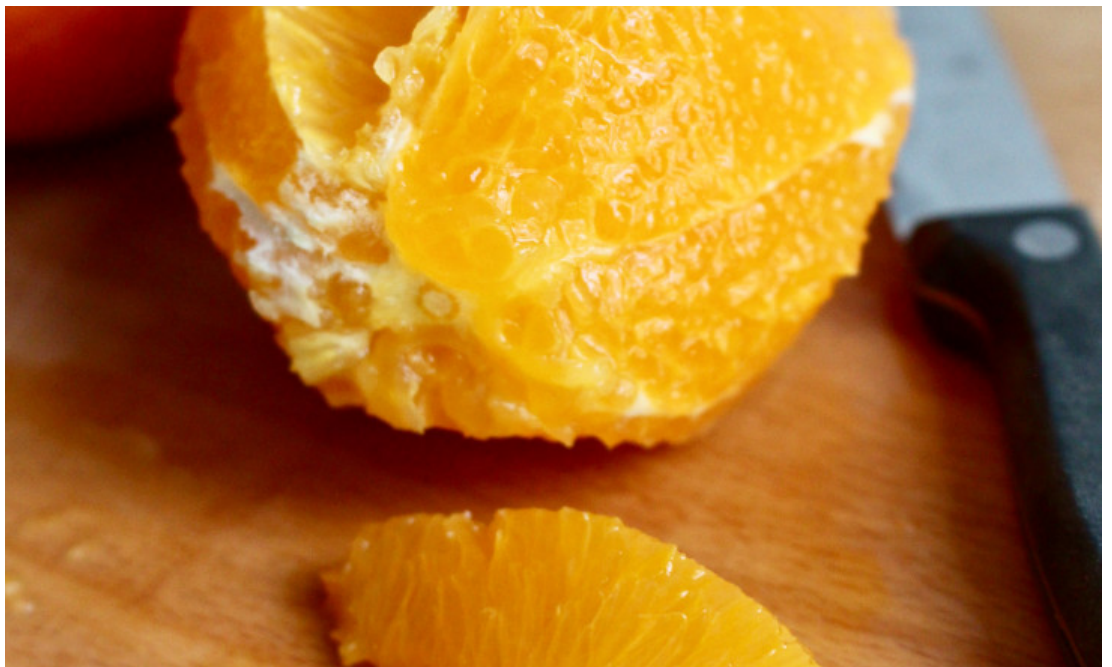
Mörk chokladmousse med apelsinfiléer

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **6-8**

Mäktig chokladmousse som toppas med vispad grädde och apelsinfiléer.

Moussen är gjord på mörk choklad och inget socker är tillsatt, därmed är det en efterrätt som passar den som tänker på kolhydraterna. Gör den gärna i lite mindre portioner, receptet räcker gott och väl till 8 personer.

Moussen tar inte lång tid att blanda ihop, men tänk på att drygt 1 timme i kylan behövs för att den ska stelna. Det går utmärkt att förbereda moussen en dag i förväg, men vänta då med garneringen till strax innan servering.



INGREDIENSER

Chokladmousse

- 100 g mörk choklad 70 %
- 3 st äggulor (rumstempererade)
- 2 msk ljummet kaffe, gärna lite starkare
- 1 liten nypa salt
- 3 dl vispgrädde
- 1 krm äkta vaniljpulver

Garnering

- 1 dl vispgrädde
- 1-2 st apelsiner



25 g mörk choklad 70 %, hackad

GÖR SÅ HÄR

1

Chokladmousse. Smält chokladen över vattenbad eller försiktigt i microvågsugn. Låt svalna. Vispa ihop äggulorna med kaffe och salt. Rör ner äggvispet lite i taget i chokladen. Blanda slätt. Vispa grädden lätt tillsammans med vaniljpulvret. Konsistensen ska vara ungefär som filmjolk. Vänd ner grädden i chokladblandningen, använd gärna en slickepott. Blanda väl och häll upp i fina glas. Låt stelna 1-2 timmar i kylskåp.

2

Garnering. Vispa grädden och filéa apelsinerna. Toppa moussen med en klick grädde, apelsinfiléer och hackad choklad.