



Suklaamousse 1

Aineet: 1/2 dl sokeria
1/4 dl vettä
3 munaa
1 levy (170 g) taloussuklaata
50 g voita

Valmistus: Kiehauta sokeri ja vesi. Erottele munien keltuaiset valkuaisista. Paloittele suklaa ja laita palat pieneen teräskulhoon vesikattilan päälle sulamaan tai sulata ne varoen mikrossa (täysi teho / 2 minuuttia). Sekoita paloja välillä. Vaahdota valkuaiset. Lisää sulaneeseen suklaaseen voi ja hiukan jäähtynyt sokeriliemi. Sekoita ja jäähdytä haaleaksi. Lisää keltuaiset ja lopuksi hyvin varovasti valkuaiset. Kaada seos neljään jälkiruokalasiin ja nosta jääkaappiin pariksi tunniksi.

www.superkokki.com