



Ranskalainen suklaavaahto

Aineet: 80 -100 g tummaa suklaata
2 kananmunaa
1/2 dl tomusokeria
2 dl kermaa
(2 rkl konjakkia tai vahvaa kahvia)

Valmistus: Sulata suklaa vesihauteessa. Vaahdota kylmä kerma kovaksi vaahdoksi. Erita kanamunista keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa valkuaiset ja tomusokeri vaahdoksi. Sekoita keltuaisten rakenne rikki. Lisää sulanut suklaa keltuaisiin. Lisää keltuais-suklaaseos vatkattuun kermaan. Lisää vielä valkuaisvaahto seokseen varovasti nostelemalla. Kaada vaahto annosastioihin, koristele suklaamuruilla ja tarjoile heti. Halutessasi voit maustaa vaahdon konjakilla tai jäähtyneellä, vahvalla kahvilla.

www.superkokki.com