



Suklaamousse

Aineet: 200 g taloussuklaata
1/2 dl kylmää kahvia
1 munankeltuainen
2 dl kermaa
(1 rkl konjakkia)

Valmistus: 1. Sulata suklaa joko vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Anna sen jäähtyä kymmenen minuuttia ja sekoita joukkoon kahvi ja munankeltuainen.

2. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita kaikki aineet keskenään ja laita mousse viileään neljäksi tunniksi.

3. Mousse on hyvä laittaa ennen jäähdyttämistä joko yhteen tarjoiluastiaan tai annosastioihin.

www.superkokki.com