



VIT CHOKLADMOUSSÉ

5 personer/25personer

Detta behövs:

2 / 10	gelantinblad
4,5 dl / 2,1 l	vispgrädde
1,5 / 8	äggulor
1,5 msk / 8 msk	strösocker
1 msk / 4 msk	sirap
1,5 cl / 8 cl	vit kakaolikör
100 gr / 550 gr	vit blockchoklad

Uppläggning:

Mörk blockchoklad

Frukter och bär

Gör så här:

Lägg gelantinbladen i blöt i kallt vatten. Vispa grädden. Vispa i en annan skål äggulor, strösocker och sirap pösigt. Blanda ner likören. Smält gelantinbladen i 1 msk / 5 msk grädde och rör ner det droppvis i äggsmeten.

Smält den vita blockchokladen i vattenblad eller i micron och rör ner i smeten. Blanda sist ner den vispade grädden. Ställ moussen kallt och låt den stena.

Smält mörk blockchoklad och lägg i en sprits med tandad tyll. Spritsa rutmönster på ett smörpapper. Låt stelna.

Lägg den vita choklad moussen i en sprits med tandad tyll. Lägg först ett flarn med mörk choklad, spritsa sedan ett lager chokladmousse och fortsätt att varva ca 2 ggr. Lägg ett mörkt chokladflarn överst. Garnera med frukter och bär.