

## Chokolade-mousse



150-160 g god, bitter  
chokolade

4 æg

1½ dl piskefløde

Arbejdstid: 15 min.

Afkøling: Et par timer.

1. Bræk chokoladen i mindre stykker og smelt den over vandbad - en lille gryde eller skål oven i en større gryde med hedt vand i.

2. Lad den smeltede chokolade svale lidt og rør så æggeblommerne i én ad gangen.

3. Pisk æggehviderne godt stive og rør dem i chokolademassen.

4. Pisk fløden stiv og vend det meste af den i chokolademoussen.

5. Fordel moussen i cremekopper eller lignende, og pynt eventuelt med den resterende flødeskum. Stil den koldt et par timer før den skal spises.

### Tips til Chokolade-mousse

Flødeskummet kan helt udelades. I så fald kan man pynte med lidt flødeskum eller byde den til. Mousse uden flødeskum holder sig bedre, kan altså spises over flere dage, hvis man får tilovers.

I Frankrig, hvor chokolademoussen stammer fra, spises ofte småkager til.

Pynt fx med kandiserede violer, lidt knust, hård nougat eller knuste, brændte mandler.

Tilsæt eventuelt den smeltede chokolade 1-2 spsk cognac, rom eller stærk kaffe, før æggeblommerne røres i. Chokolade-mousse kan laves uden æg: Smelt 200 g bitter chokolade i 2 spsk vand eller kaffe. Lad det svale af og vend forsigtigt 4 dl stift-pisket fløde i.

Den ægte chokolade-mousse er fryse-egnet.

Holdbarhed: 2-3 måneder.



Chokolade-mousse