

Čokoládové mousse - čokoládová pěna

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 10

- Smetana na šlehání 250 ml
- Čokoláda hořká 250 g
- Cukr krupice 75 g
- Máslo 65 g
- Vejce 5 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření v páře

Zařazení: Svačina

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

V míse na vodní lázni na mírném plameni rozpustíte rozlámanou čokoládu s máslem a za stálého míchání obě suroviny spojte.

Mezitím si vyšlehejte smetanu.

Oddělte bílky od žloutků.

Z bílků, lžice cukru a špetky soli vyšlehejte pevný sníh.

Žloutky vyšlehejte se zbylým cukrem.

Čokoládu nechte zchladnout, aby nebyla vařící a za pomalého přilévání ji přimíchejte, přidejte vyšlehanou šlehačku a sníh a opatrně promíchejte, aby nám mousse zůstalo stále nadýchané.

Směs vlijte do formiček a dejte chladit do lednice minimálně 1 hodinu.

Směs můžete podávat přímo ve formičkách nebo je opatrně z formiček vyklopit. Ozdobit můžete nastrohanou čokoládou, moučkovým cukrem nebo kokosovou moučkou.