

Oppskrift

Sjokolademousse



1

Smelt sjokolade over vannbad, og avkjøl litt.

2

Kok opp fløte (1) og sukker, pisk inn eggeplommene, og varm opp til tykt under jevnlig røring.

3

Vend inn sjokoladen, og avkjøl så massen til ca 30 °C.

4

Pisk fløte (2) stiv, og vend inn litt av denne i sjokolademassen.

5

Når alt er rørt sammen, tilsett resten av kremen.

Støp i skåler til porsjon eller i bolle/form.

Server gjerne med krem, friske bær og litt hakket sjokolade

Produkter i denne oppskriften

Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Fløte (1)	100 g
Sukker	100 g
Eggeplommer	200 g
Fløte (2)	720 g
Sjokolade	420 g