



CHOKOLADEMOUSSE MED BROMBÆR OG FLØDE

TILBEREDNING: 30 MIN

AFKØLINGSTID: 4 T

INGREDIENSER

- 200 g mørk chokolade, hakket, plus 50 g ekstra til pynt
- 100 g mælkechokolade, hakket
- 3 spsk. usaltet smør i tern
- 500 ml piskefløde
- 3 spsk. sukker
- 4 store æggeblommer
- 1 1/2 tsk. vaniljeekstrakt
- 150 g brombær

TILBEREDNING

1. Bland begge chokolader, smør og 60 ml fløde i en iCook-blandesål over et simrende vandbad i en iCook 3-litre-gryde (halv fyldt med vand).
2. Rør, indtil massen er glat og jævnt smeltet, før du fjerner den fra varmen og lader den køle af.
3. Imens pisker du resten af fløden til flødeskum i en større iCook-blandesål. Pisk æggeblommerne med sukker og vaniljeekstrakt i en skål for sig, indtil massen er lys og tyk (2-3 minutter).
4. Pisk den smeltede chokolade i æggeblommerne lidt ad gangen, indtil massen er glat og jævn.
5. Pisk omkring en tredjedel af flødeskummet i chokoladeblandingen, og fold derefter det meste af det resterende flødeskum i, indtil der ikke er tydelige striber af fløde. Gem 2-3 spsk. flødeskum til pynt.
6. Fordel moussen i fire serveringsglas. Dæk og afkøl i mindst 4 timer, køl også resten af flødeskummet.
7. Inden servering pyntes hver mousse med resten af flødeskummet og nogle brombær. Riv til sidst mørk chokolade over.