

Oppskrifter 30.11.2013 – Klubbmøte hos Jan Øve

Sjokolademousse

8 eggeplommer
2 dl melis
400 g kokesjokolade
1 dl sterk kaffe
6 dl kremfløte
8 eggehviter
1 knivsodd salt
6 ss likør evt. juice

Pisk eggedosis av eggeplommer og melis. Smelt sjokoladebiter i varm kaffe. Sjokoladen må ikke røres i før den er helt myk. Tilsett flytende sjokolade i eggedosisen. Rør forsiktig inn pisket kremfløte og eggehviter som er stivpisket med en knivsodd salt. Smak til med likør/juice, som vendes forsiktig inn i blandingen.

Anrett sjokolademoussen i serveringsbolle eller i porsjonsskåler. Avkjøl minst 2 timer før servering. Oppskriften kan gjerne dobles eller tredobles for servering til mange gjester.

Drikke

M. Chapoutier Banyuls 2010