KIKKOMAN

Chokladmousse med espresso och apelsin

Total tid **5 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
2.534 kJ / 606 kcal

Fett: **54 g** Protein: **7,5 g**
Kolhydrater: **22,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

60 g	mörk choklad (85 % kakao), smält
30 ml	espresso
1 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1	stort ägg, separerat
1,5 tsk	malen kanel
0,5	apelsin, för smak
80 ml	vispgrädde, kall
1 tsk	socker
0,5	apelsin, skivad, för garnering
1 tsk	riven mörk choklad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

60 g mörk choklad (85 % kakao), smält - **30 ml** espresso - **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Blanda den smälta mörka chokladen, espresson och Kikkoman sojasås i en medelstor skål. Blanda tills det är slätt.

Steg 2

1 stor äggula - **0,5 tsk** malen kanel - **0,5** apelsin, för skal
Tillsätt äggulan, kanelen och skalet från den halva apelsinen till chokladblandningen. Rör om tills allt är väl blandat och ställ sedan åt sidan.

Steg 3

80 ml vispgrädde, kyld - **1** stor äggvita - **1 tsk** socker
Vispa grädden i en separat, kyld skål tills det bildas styva toppar. Vispa äggvitan med sockret till ett styvt skum i en annan ren skål. Rör ner en tredjedel av den vispade grädden i chokladblandningen för att lösa upp den och vänd sedan försiktigt ner resten. Vänd slutligen ner de vispade äggvitorna tills inga vita ränder kvarstår.

Steg 4

0,5 apelsin, skivad, till dekoration - **1 tsk** malen kanel - **1 tsk** riven mörk choklad
Fördela moussen i två glas eller skålar. Låt stå kallt i kylskåpet i minst 2 timmar, eller tills den stelnat. Servera toppad med apelsinklyftorna, lite kanel och den rivna chokladen.