

Fyllig mörk chokladmousse

Total tid **20 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
2.515 kJ / 604 kcal

Fett: **39,1 g** Protein: **11,3 g**
Kolhydrater: **49,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

180 g	mörk choklad (ca 53 % kakao)
3 msk	socker
2 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
0,5	vaniljstäng
0,5	apelsin, riven
2	ägg
150 ml	vispgrädde
Till servering	
4 msk	vispgrädde
250 g	hallon
100 g	mörk choklad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Separera äggulorna från vitan och lägg i två medelstora metallskålar. Se till att skålen för äggvitorna är mycket ren för att säkerställa att de stelnar senare.

Steg 2

Hacka chokladen och smält denna i en värmesäker skål över ett vattenbad.

Steg 3

Ta under tiden en annan skål och vispa grädden till nästan styva toppar, vispa sedan äggvitorna till mycket hårda toppar.

Steg 4

Vispa nu äggulorna tillsammans med sockret, skrapade vaniljstängsfrön, apelsinskal och Kikkoman sojasås över en bain-marie tills blandningen tjocknar något.

Steg 5

Ta bort blandningen från bain-marie och vänd snabbt ner den stela äggvitan, chokladen och grädden i ägguleblandningen, en i taget.

Steg 6

Häll detta i en stor skål (inte för stor) och kyl i minst 60 minuter.

Steg 7

Före servering, lägg en klick vispgrädde på varje chokladmousse och garnera med hallon och mörka chokladchips.