

# Chokolademousse

## Mandag 10. februar 2014

### Ingredienser

100 g mørk chokolade 70 %  
25 g blødt smør  
4 æggehvider, evt. pasteuriserede  
70 g sukker  
3 æggeblommer evt. pasteuriserede

### **Pynt:**

50 g hakket mørk chokolade

### **Fremgangsmåde**

Smelt chokolade og smør over et vandbad.

Vend æggeblommerne i, lidt ad gangen, i chokolademassen, og rør til en ensartet masse.

Pisk æggehviderne skummende, tilsæt 1 spsk. sukker, og pisk dem helt stive.

Tilsæt så resten af sukkeret langsomt, mens du pisker ved høj hastighed

Kom derefter  $\frac{1}{3}$  af hviderne i

chokolademassen, og bland det hurtigt med en dejskraber ved at vende fra midten og ud mod skålens sider, samtidig med at skålen drejes. Tilsæt resten af hviderne.

Vend det forsigtigt sammen til en ensartet masse.

Hæld moussen i portionsglas eller kopper, og sæt dem tildækket i køleskabet. Drys med chokolade.