

Chokolademousse

Mandag 12. Marts 2018

Ingredienser

200 g mørk chokolade (ca. 50%
kakao)
1 dl kold, stærk kaffe
2 æggeblommer
½ l. piskefløde
25 gr. Mandler
10 gr. smør

Fremgangsmåde.

Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål over vandbad. Tag skålen op og pisk kaffe og æggeblommer i chokoladen til en jævn blanding. Lad den køle af. Pisk fløden til flødeskum og vend det forsigtigt i den kolde chokoladeblanding.

Hæld moussen i portionsglas og stil dem tildækkede i køleskabet i 2-4 timer.

Flæk mandlerne. Lad smørret blive gyldent i en pande og rist mandlerne ved jævn varme til de er lysebrune.

Pynt med en top flødeskum og drys mandler over ved serveringen.