

Mousse au chocolat (čokoládová pěna)

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 15min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

1519 kalorií , 1 g cukrů , 105 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/mousse-au-chocolat-cokoladova-pena>

Příprava

Necháme ve vodní lázni rozpustit na kousky nalámanou čokoládu s máslem a vodou a necháme vychladnout. Poté přidáme žloutky a cukr a pořádně promícháme. Nakonec jemně zapracujeme sníh z bílků. Pěnu, rozdělíme do šesti malých misek a necháme v lednici odpočívat minimálně 2h před servírováním. Dozdobit můžeme trochou šlehačky a kousky nastrohané čokolády.

Tip k receptu

Výbornou a nezaměnitelnou chuť má mousse au chocolat vyrobená z kvalitní čokolády Lindt s obsahem kakaa mezi 80 - 90 %.

Ingredience

- 200 g čokolády na vaření s 80% kakaa
- 3 lžíce vody
- 100 g másla
- 4 lžíce moučkového cukru
- 4 vejce

Kategorie

Francouzská