



JÄLKIRUOKA: SUKLAAMOUSSE KARHUNVATUKOILLA JA KERMALLA

VALMISTUSAIKA: 30 MINUUTTIA

JÄÄHDYTYSAIKA: 4 TUNTIA

Ainekset

- 200 g tummaa suklaata pilkottuna, ja ylimääräiset 50 g tarjoilua varten
- 100 g maitosuklaata pilkottuna
- 3 rl suolatonta voita kuutioituna
- 500 ml kermaa
- 3 rl hienoa sokeria
- 4 isoa keltuaista
- 1 1/2 tl vaniljauutetta
- 150 g karhunvatukoita

VALMISTUS

1. Sekoita molemmat suklaat, voi ja 60 ml kermaa iCook-sekoituskuhossa, joka on asetettu puolillaan pienellä lämmöllä kiehuvaan vettä olevan iCook 3:n litran -kattilan päälle.
2. Sekoita, kunnes seos on tasainen ja pehmeä. Siirrä syrjään ja anna jäähtyä.
3. Vispaa jäljelle jäänyt kerma sillä välin vaahdoksi isokokoisessa iCook-sekoituskuhossa. Vispaa keltuaiset, sokeri ja vaniljauute erillisessä kuhossa, kunnes seos on vaalea ja paksu (2-3 minuuttia).
4. Sekoita sulatettu suklaa hitaasti keltuaisseokseen, kunnes se on tasaista.
5. Vatkaa noin kolmannes kermavaahdosta suklaaseokseen. Sekoita tämän jälkeen suurin osa jäljelle jääneestä vaahdosta seokseen ja kääntele, kunnes kerma ei enää erotu seoksesta. Säästä noin 2-3 rl kermavaahtoa koristelua varten.
6. Annostele mousse neljään jälkiruokakuppiin. Peitä ja anna jäähtyä ainakin neljän tunnin ajan. Jäähdytä myös jäljelle jäänyt kermavaahto.
7. Laita tarjoilun yhteydessä jokaisen annoksen päälle kermavaahtoa ja karhunvatukoita. Raasta päälle vielä hieman tummaa suklaata.