



Suklaamousse 2

Aineet: 170 g taloussuklaata
50 g voita
1/2 dl vahvaa kahvia
4 munaa
3 rkl sokeria

- Valmistus:
1. Sulata suklaa. Lisää joukkoon voi ja vahva kahvi. Anna kiehua, kunnes seos hieman sakenee. Nosta liedeltä.
 2. Erotta keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi ja kaada vähitellen suklaamassan joukkoon hyvin vatkatun.
 3. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita puolet valkuaisvaahdosta ensin suklaaseokseen ja kaada suklaaseos lopun valkuaisvaahdon joukkoon. Sekoita kevyesti tasaiseksi ja kaada tarjoilukulhoon tai annoslaseihin.
 4. Anna jäähtyä kylmässä ennen tarjoilua. Koristele kermavaahdolla ja/tai suklaarouheella.