



Suklaavaahto

Aineet: 170 g taloussuklaata
50 g voita
2 munan keltuaista
(2 rkl rommia tai konjakkia tai 1-2 tippaa rommiaromia)
2 munan valkuaista
1 tlk (2 dl) kuohukermaa

Valmistus: Paloittele suklaa kattilaan, lisää voi nokareina. Sulata hyvin miedolla lämmöllä sekoittaen sellaisenaan tai vesihauteessa (kuumaa vettä kestävässä kulhossa poreilevan vesikattilan päällä). Jatka sekoittamista kunnes seos on tasaista ja kiiltävää. Nosta levyltä, jäähdytä haaleaksi.
Sekoita suklaaseen keltuainen kerrallaan voimakkaasti vatkatun. Mausta rommilla tai konjakilla.
Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja kerma erikseen vaahdoksi. Sekoita vaahdot varovasti suklaaseen niin, että tulos on raidallinen. Kaada vaahto annoslaseihin ja nosta pariksi tunniksi jääkaappiin.

www.superkokki.com