



Sinivalkoinen valkosuklaamousse

Aineet: 350 g valkosuklaata
2 ½ dl kuohukermaa vaahdotettuna
sinistä likööriä
sinistä karamelliväriä
valkosuklaanappeja
(päärynää, omenaa)

Valmistus: Sulata suklaa miedolla lämmöllä vesihauteessa. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.

Nostele vaahdotettu kerma varovasti suklaan joukkoon.

Värijää puolet seoksesta karamellivärillä ja liköörillä siniseksi.

Sekoita seokset kevyesti "marmoriksi" ja hyydytä kylmässä 4 t.

Muotoile kuumilla lusikoilla moussesta pallukoita ja pane tarjolle esim. valkosuklaanapin päälle. Voit tarjoilla suklaamoussea myös

sokerivedessä kiehausutettujen päärynäviipaleiden tai omenaviipaleiden päällä.