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.

Värjää puolet seoksesta karamellivärillä ja likööorillä 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 kiehautettujen päärynäviipaleiden tai omenaviipaleiden päällä.