



MOUSSE DE CIOCOLATĂ CU MURE ȘI FRIȘCĂ

DURATĂ DE PREGĂTIRE: 30 MIN

INGREDIENTE

- 200 g ciocolată neagră, mărunțită, plus 50 g pentru servit
- 100 g ciocolată cu lapte, mărunțită
- 3 linguri de unt nesărat, cubulețe
- 500 ml smântână grasă
- 3 linguri zahăr pudră
- 4 gălbenușuri mari de ou
- 1 ½ extract de vanilie
- 150 g mure

METODĂ DE PREPARARE

1. Combinați cele două tipuri de ciocolată, untul și 60 de ml de smântână într-un bol iCook așezat deasupra unei oale iCook de 3 litri, plină pe jumătate cu apă care fierbe la foc mic.
2. Amestecați până la omogenizare, apoi luați compoziția de pe foc și lăsați să se răcească.
3. Între timp, bateți smântâna rămasă într-un bol iCook mai mare, până se îngroașă. Bateți gălbenușurile de ou cu zahărul și extractul de vanilie într-un alt bol, până când se deschid la culoare și se îngroașă (2-3 minute)
4. Amestecați treptat amestecul de ciocolată topită în compoziția de gălbenuș până la omogenizare.
5. Bateți aproximativ o treime din frișcă în compoziția de ciocolată și apoi amestecați de sus în jos restul până când nu se mai văd urme de frișcă. Păstrați 2-3 linguri de frișcă pentru decor.
6. Împărțiți spuma în patru pahare. Acoperiți și lăsați la răcit timp de cel puțin 4 ore. Puneți la rece și restul de frișcă.
7. Înainte de servire, decorați fiecare pahar de mousse cu frișcă și mure deasupra. Răzuți deasupra ciocolată neagră.

AMAGRAM