

Dobbeltchokomousse med chili

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 4 t. 30 min.

Ingredienser

- 50 g mørk chokolade 70%
- 35 g hvid chokolade
- 1 pasteuriserede æggeblommer
- 1 pasteuriserede æggehvider
- 1 spsk. sukker (uden top)
- 30 g usaltede pistacienødder (uden skal)
- ca. 5 g rød chili uden kerner, finthakket
- 1 spsk. Grand Marnier
- 1 dl. piskefløde

Beskrivelse

Hak begge slags chokolade og smelt langsomt dem sammen over et vandbad, eller i en chokoladesmelter. Lad det afkøle til 30°.

Pisk æggeblommen og sukkeret luftigt i 5 min. med håndmikser i en skål. I en anden skål piskes æggehviden stive. I en tredje skål piskes fløden til en blød skum.

Fin hak chilien og nødderne. Bland chokoladen, chili, Grand Marnier og nødderne i skålen med æggeblommen og sukkeret. Derefter blandes indhold fra alle skålene sammen. Dette gøres bedst ved at tage indholdet fra skålen med æggehviden og komme den i skålen med piskefløde. Derefter kommes chokoladeblanding i. Det hele røres forsigtigt rundt, til det er godt blandet.

Stil blanding på køl i 4 timer før servering. Pynt evt. med lidt hakkede pistacienødder og chiliflager.