

# Čokoladni mousse sa sjemenkama nara

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

300 g čokolade sa 72 % kakaa  
3 žumanjka  
3 bjelanjka  
50 g šećera  
35 ml vode  
300 ml vrhnja za šlag  
1 nar



## Nutritivne vrijednosti

Skuhajte sirup od vode i šećera. Tucite na pari žumanjke i vrući sirup, kad dosegne temperaturu od 82 °C maknite s vatre, dodajte natrganu čokoladu, miješajte da se čokolada otopi, ohladite na temperaturu od 20 °C. Ogulite i očistite naru da dobijete sjemenke.

Istucite bjelanjke u snijeg, vrhnje u šlag. Spojite laganim pokretima snijeg i šlag. U čokoladu sobne temperature umiješajte snijeg i šlag, ostavite desetak minuta na sobnoj temperaturi, zatim odložite u hladnjak.

Prebacite mousse u slastičarsku vrećicu, špricajte u staklenke, pospite sjemenkama nara, poslužite.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

