

Čokoladni mousse sa sjemenkama nara



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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.