

Better Chocolate Mousse - suklaamousse

Noin 8 annosta.

125	g	voita
200	g	tummaa suklaata
6		keltuaista
6		valkuaista
150	g	sokeria
6	rkl	vahvaa kahvia

Alkuperäisessä ohjeessa suositellaan vesihauteessa lämmittämistä, mutta suklaan sulatus onnistuu tavallisessa kattilassakin kunhan on varovainen.

- Sulata voi kattilassa ja lisää pilkottu suklaa. Tässä ei ole välttämätöntä käyttää täysin suolatonta voita, mutta kaikkein suolaisin versio ei oikein sovi. Sekoita miedolla lämmöllä varovasti kunnes seos on tasaista. Ota kattila pois levyltä.
- Erottele keltuaiset ja valkuaiset.
- Lisää sokeri keltuaisten joukkoon ja vatkaa vaaleaksi vaahdoksi.
- Lisää sulatettu suklaa vaahtoon ja sekoita tasaiseksi. Lisää kahvi ja sekoita.
- Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Nostele puolet valkuaisvaahdosta suklaamassan joukkoon ja sekoittele varovasti. Kaada seos lopun valkuaisvaahdon joukkoon ja "nostele" varovasti tasaiseksi.

Tarjoile kylmänä tai vaihtoehtoisesti käytä kakuissa tai leivoksissa.

About 8 portions.

125	g	butter
200	g	dark chocolate
6		egg yolk
6		egg white
150	g	sugar
6	tbsp	strong coffee

Originally a double boiler is recommended to melt the chocolate, but a normal pan will do if you are careful.

- Melt butter in a pan and add crushed chocolate. Stir carefully until all chocolate is melted (mild temperature). Avoid using strongly salted butter. Remove pan from the heat.
- Separate egg yolks and egg whites.
- Add sugar to yolks and whisk to a light foam.
- Add melted chocolate to the foam and stir carefully. Add coffee and stir to an even mixture.
- Whisk egg whites to a hard foam. Mix half of foam gently to the chocolate mixture. Pour the mixture to the rest of the foam and stir very gently to even mousse.

Serve when cold or use in cakes etc.