

CHOKLADMOSSE

6–8 portioner. Tillagningstid ca 1 ½ timme

Med blockchoklad och grädde

Lägg blockchokladen i en vid skål. Låt den stå över en kastrull med kokande vatten tills chokladen blivit mjuk.

Smält blockchokladen som ovan. Blanda sedan socker, kaffe och äggula i den mjuka chokladen. Vispa eller rör kraftigt en stund tills det blir en porös smet. Lyft kastrullen från värmen. Låt krämen svalna.

Vispa grädden. Blanda den med den avsvalnade chokladkrämen. Häll upp moussen i små koppar eller bakformar som ovan.

125 g mörk blockchoklad

1 ½ msk flor- eller strösocker

3 msk starkt bryggt kaffe eller 3 msk vatten + 1 ½ tsk snabbkaffe

1 äggula

2 dl vispgrädde