



Sjokoladeskåler med sjokolademousse

Ingredienser

8 stk ferdigkjøpte sjokoladeskåler

Hjemmelaget sjokolademousse:

4 eggeplommer

1 dl melis

200 g kokesjokolade

0,5 dl kaffe

3 dl kremfløte

4 eggehviter

2 ss sjokolade- eller kaffelikør

Pynt:

friske jordbær



Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og melis luftig.

Smelt sjokoladen sammen med kaffe på svak varme. Tilsett den flytende sjokoladen i eggemassen.

Rør deretter inn pisket krem.

Pisk eggehvitene stive (gjerne sammen med en bitteliten klype salt, for dette gjør at eggehvitene blir ekstra stive). Vend det hvite skummet forsiktig i sjokolademoussen.

Smak til med likør til slutt.

Fordel blandingen i sjokoladeformene og sett i kjøleskapet i minst 3-4 timer.

Pynt med halve jordbær når sjokolademoussen har stivnet.

Tips

♥ Sjokoladeskåler fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Se i hyllene for desserter og bakevarer. 1 pk av den typen jeg kjøpte inneholder 8 stk sjokoladeskåler.

♥ Til nød kan du fylle sjokoladeformene med ferdigkjøpt sjokolademousse. Pisk opp sjokolademoussen med kald melk som anvist på pakken. Fordel moussen straks i sjokoladeformene og sett i kjøleskapet i minst 1 time før servering, slik at sjokolademoussen stivner.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeskaler-med-sjokolademousse>