



CHOKLADMOUSSE MED BJÖRNBÄR OCH GRÄDDE

TILLAGNING OCH KOKTID: 30 MIN – KYLTID: 4 TIM

INGREDIENSER

- 200 g mörk choklad, hackad, plus 50 g extra att servera med
- 100 g mjölkchoklad, hackad
- 3 msk osaltat smör, tärnat
- 500 ml vispgrädde
- 3 msk strösocker
- 4 stora äggulor
- 1 1/2 tsk vaniljextrakt
- 150 g björnbär

SÅ HÄR GÖR DU

1. Blanda choklad, smör och 60 ml grädde i en iCook-skål och sätt över en halvfull iCook-panna (3 liter) med sjudande vatten.
2. Rör om tills blandningen är slät och jämnt smält innan du tar bort den från värmen och låter svalna.
3. Vipsa under tiden grädde i en större iCook-skål. Vispa äggulor med socker och vaniljextrakt i en separat skål till en ljus och tjock smet (2–3 minuter).
4. Häll stegvis över den smälta chokladblandningen i äggulemeteten tills den är slät och jämn.
5. Vispa i cirka en tredjedel av vispgrädden i chokladblandningen och vänd därefter i merparten av det som är kvar tills det inte längre syns några strimmor av grädde. Spara 2–3 msk vispad grädde att garnera med.
6. Fördela moussen i fyra glas. Täck över och kyl i minst 4 timmar. Kyl även resterande vispgrädde.
7. När det är dags att servera toppar du varje mousse med vispgrädde och några björnbär. Riv mörk choklad över innan du serverar.