

Étcsokoládés mousse

Teljes idő **20 perc.** 20 perc. előkészítési idő

Tápértékek (adagonként):
2.515 kJ / 604 kcal

HOZZÁVALÓK

4 Adagok

180 g	étcsokoládé (kb. 53% kakaótartalom)
3 ek.	cukor
2 tk.	<u>Kikkoman</u> <u>Természetesen érlelt</u> <u>szójaszósz</u>
0,5	rúd vanília
0,5	narancs héja
2	tojás
150 ml	tejszín
Tálaláshoz	
4 ek.	habtejszín
250 g	málna
100 g	étcsokoládé

Zsír: **39,10 g** Fehérje: **11,30 g**
Szénhidrát: **49,90 g**

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

A tojásokat szétválasztjuk, külön tálba tesszük.

Lépések 2

A csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk.

Lépések 3

A tejszínt lágy habbá verjük, a tojásfehérjét kemény habbá.

Lépések 4

A tojássárgáját a cukorral, vaníliával, narancshéjjal és szójaszósszal vízgőz felett krémesre keverjük.

Lépések 5

A habokat és a csokoládét óvatosan beleforgatjuk, majd hűtjük legalább 60 percig.

Lépések 6

Tálaláskor tejszínnel, málnával és csokireszelékkel díszítjük.