

Desserter Chokolade.

Chokolade-nugat mousse. 30 stk.

Portion 1 Mørk chokolade Callebaut. 150g.
Nougat 250 g.
Fløde 2 dl.

Portion 2 Æggeblommer 16 stk. (pastureret)
Sukker 250 g.

Portion 3 Æggehvide 10 stk. (pastureret)

Portion 4 Piskefløde 2,2 l.

Portion 5 Husblas 16 blade.

Evt. spritus som likør el. cognac.

Portion 1 smeltes over vandbad til ca. 40 grader.

Portion 2 piskes helt hvidt og fast.

Portion 3 piskes helt stive, således at man kan vende det om uden at det falder ud.

Portion 4 letpiskes så at fløden er tyktflydende.

Portion 5 smeltes over vandbad til det er håndlunt.

Portion 1 og 5 vendes sammen i en stor røreskål med store vendeslag
Så vendes portion 2 i først, hurtig, så dernæst portion 4 og til sidst portion 3
som vendes forsigtigt i. Hældes hurtigt op i små forme el. glas.

Det er vigtig at det hele går hurtigt, så at massen ikke stivner i skålen.

Lidt besværlig, men det hele værd.