

# EN SUPER CHOKOLADEMOUSSE

## Ingredienser

Antal personer: 4 & 1 smagsprøve

200 g chokolade

160 g mælk

2 blade husblas

320 g fløde



## Fremgangsmåde

Hak chokoladen i små stykker, læg husblas i koldt vand og varm mælk til omkring 70-80 grader. Opløs husblas i mælken. Hæld mælken over den hakkede chokolade i små portioner imens du rører grundigt. Det skal blive til en glat ensartet masse i starten, og siden til en flydende masse. Fløden piskes til en let skum (det er trinnet lidt inden det bliver til flødeskum). Når chokolademassen er nået under 40 grader vendes flødeskummen i, i to omgange (chokolademassen skal være mellem 35 og 40 grader når flødeskummen vendes i).

Efter cremen er lavet kommes det på fem glas og stilles på køl i omkring 3 timer.

De gange jeg har lavet moussen har jeg serveret friske bær, jordbærsorbet og chokoladeknas til, og det er sQ egentlig ok godt. Det er især godt hvis der serveres en god lambrusco til :)