

Chokolademousse 4-6 prs.

TV2

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>250 g sødmælk, 60 g æggeblommer (ca. 3 stk.), 50 g sukker, 1/2 stang god vanille, 200 g mørk chokolade af bedste kvalitet, gerne på 75 % (hvis du laver lys chokolademousse, skal du bruge 250 g lys chokolade, og hvis du laver hvid chokolademousse, skal du bruge 300 g hvid chokolade), 400 g piskefløde</p> <p>Karameltuiles: 75 g blødt smør, 75 g sukker, 45 g hvedemel, 45 g glukosesirup</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Flæk vaniljestangen og skrab vanillekornene ud. Kom mælk og vanillekorn- og stang i en tykbundet gryde og bring mælken op til kogepunktet.4. Kom æggeblommer og sukker i en skål og pisk dem grundigt sammen med et piskeris. Hæld den varme mælk - lidt ad gangen og under kraftig omrøring - over æggeblommerne i skålen.5. Hæld blandingen tilbage i gryden og rør i den konstant med en dejskraber, til cremen opnår en temperatur på præcis 85 grader. Det er meget vigtigt, at temperaturen ikke overskrider 85 grader, for så vil lecitinen i æggeblommerne ændre konsistensen til røræg. Derfor kan det være en meget stor fordel at benytte et termometer. Sigt cremen.6. Hak chokoladen fint og hæld den lune creme over i chokoladen lidt ad gangen.7. Pisk fløden let, kun lige akkurat til den begynder at danne toppe. Vend den derefter forsigtigt og kun lidt ad gangen, over i chokoladeblandingen.8. Anret moussen i høje, smukke glas - eller hæld den over i en stor, flot skål - under alle omstændigheder skal den på køl i 6-8 timer.
<p>Tilbehør:</p>	
<p>Karameltuiles: Opvarm ovnen til 170 grader. Alle ingredienserne blandes i en skål.</p> <p>Med en palet smøres dejen tyndt ud på et stykke bagepapir. Smør dejen ud i et rektangulært stykke, gerne lidt spids i den ene ende.</p> <p>Bag tuilesene i ovnen i 10 minutter, til de er gyldne. Tag bagepladen ud af ovnen. Det er nu muligt efter ca. 10 sekunder at løfte tuilen op i et stykke og forme den, som du har lyst.</p>	