SUKLAAMOUSSE

Poutapilven kepeä suklaamousse on syntisen hyvä jälkiruokaherkku, joka on kuitenkin niin taivaallisen helppo valmistaa.

ESITYÖT: 10 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 85 g | Tuorejuustoa, esimerkiksi philadelpfiaa |
| 1 dl | Tomusokeria |
| ½ tl | Vaniljasokeria |
| 1 rkl  | Vahvaa, kylmää kahvia |
| 3 ½ dl  | Vispikermaa |
| 100 g | Maitosuklaata |
| 25 g | Tummaa suklaata |
| 6-8  | mansikkaa |
| RAVINTOSISÄLTÖ/ANNOS:Kaloreita 612, rasvaa 48.5 g (tyydyttyneitä rasvahappoja 31,3 g), hiilihydraatteja 47,2 gGLUTEENITON: Ei LAKTOOSITON: ei  |
| VALMISTUSVINKKI* Suklaa on helppo sulattaa mikroaaltouunissa. Laita suklaapalat mikronkestävään astiaan ja sulata hetki kerrallaan välillä suklaata sekoittaen.
 |
| 1. Sulata maitosuklaa vesihauteessa tai mikrossa, anna jäähtyä. Vatkaa tuorejuusto notkeaksi sähkövatkaimella suuressa kulhossa. Lisää tomu- ja vaniljasokeri sekä kahvi, vatkaa vielä noin 1 minuutti.
2. Lisää 2 ½ dl vispikermaa ja vatkaa seos kuohkeaksi, 1-2 minuuttia. Kääntele joukkoon jäähtynyt suklaasula.
3. Jaa suklaamousse 4 jälkiruokakulhoon. Raasta päälle tummaa suklaata ja laita viileään vähintään 2 tunniksi.
4. Vatkaa loppu kerma kuohkeaksi. Koristele annokset kermavaahdolla ja mansikoilla.
 |