Chili-suklaamousse

6 annosta, K

50 g tummaa suklaata

2 dl vispikermaa

1 prk (250 g) mascarponejuustoa

4 rkl tomusokeria

pieni pala punaista chiliä

LISÄKSI

1 prk säilykeananasta

Paloittele ja sulata suklaa mikrossa tai vesihauteessa. vaahdota kerma. Vaahdota tooisessa kulhossa mascarpone tomusokerin kanssa. Valuta mascarponeseoksen joukkoon lämmin suklaa ja sekoita tasaiseksi. Nostele joukkoon lusikallinen kermavaahtoa ja sekoita hyvin. Sekoita kevyesti loppu kermavaahto joukkoon. Pursota tai lusikoi mousse tarjoilulaseihin ja hienonna pinnalle chiliä. Tarjoile ananaspalojen kanssa.