

Chokolademousse med espresso og appelsin

Samlet tid **5 min.** **5 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2.534 kJ / 606 kcal

Fedt: **54 g** Protein: **7,5 g**
Kulhydrater: **22,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

60 g	mørk chokolade (85% kakao), smeltet
30 ml	espresso
1 tsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
1	stort æg, blomme og hvider delt
1,5 tsk.	stødt kanel
0,5	appelsin, skallen heraf
80 ml	double cream piskefløde, afkølet
1 tsk.	sukker
0,5	appelsin, skåret i skiver som pynt
1 tsk.	revet mørk chokolade

FREM GANGSMÅDE

Step 1

60 g mørk chokolade (85% kakao), smeltet - **30 ml** espresso - **1 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Bland smeltet mørk chokolade, espresso og Kikkoman sojasauce i en mellemstor skål. Bland det hele sammen, indtil blandingen er glat.

Step 2

1 stor æg: æggeblomme - **0,5 tsk.** stødt kanel - **0,5** appelsin, skallen heraf

Tilsæt æggeblomme, kanel og appelsinskal fra den halve appelsin til chokoladeblandingen. Rør det sammen, indtil moussen er rørt sammen. Stil derefter moussen til side.

Step 3

80 ml double cream piskefløde, afkølet - **1** stort æg: æggehvide - **1 tsk.** sukker

Pisk piskefløden i en separat afkølet skål, indtil piskefløden er stiv. Pisk æggehviden og sukker i en anden skål, indtil skummet er stift. Rør en tredjedel af piskefløden i chokoladeblandingen for at gøre blandingen mere lind. Fold derefter resten af fløden i. Fold til sidst den piskede æggehvide i blandingen, indtil der ikke kan ses noget hvidt længere.

Step 4

0,5 appelsin, skåret i skiver som pynt - **1 tsk.** stødt kanel - **1 tsk.** revet mørk chokolade

Del moussen i to glas eller skåle. Køl den i køleskabet i minimum 2 timer, eller indtil moussen har sat sig. Server den færdige mousse med appelsinskiver, et drys kanel og revet chokolade.

