

Hindbær- og hvid chokolademousse i glas



4 - 6 portioner alt efter størrelse på glassene

Hvid chokolademousse

150 g hvid chokolade - grofthakket

2,5 dl fløde

6 æggeblommer

50 g rørsukker

Smelt chokoladen over vandbad.

Pisk fløden til let skum.

Pisk æggeblommer og sukker hvidt og skummende og rør den smeltede chokolade i.

Vend fløden i chokoladeblandingen lidt ad gangen.

Sæt glassene på skrå, så de står stabilt - jeg satte dem oven i nogle andre glas.

Kom moussen i en sprøjtepose og fordel moussen i glassene og sæt på køl 4 - 5 timer.



Hindbærmousse

Opskriften har jeg set på metteskuttercakes.dk

150 g hindbær

115 g sukker

½ citron - saften

2 blade husblas

3 dl fløde

Læg husblas i blød i koldt vand ½ time.

Kom hindbær, sukker og citronsaft i en gryde og kog op.

Pisk husblas i.

Si massen over i en skål, så det kun er den klare saft der er tilbage.

Sæt saften på køl ½ time.

Pisk fløden til let skum.

Kom lidt af fløden i hindbærsaften og pisk godt.

Kom nu hindbærblandingen i resten af flødeskummet og vend forsigtigt.

Kom moussen i en sprøjtepose og fyld i glassene så den hvide mousse er dækket.

Sæt på køl til dagen efter.



Pynt med høvlet hvid chokolade, karamelliserede mandler, frysetørrede hindbær eller hvad du synes.

