

Dessert:

Chokladmoussebombe. Fyllt med likördränkta Savoiardikex toppad med chokladglasyr.

Ingredienser, Läs receptet innan du börjar.

6 –10 cupolformar, 7 cm diameter, 4cm hög (du kan använda små cocotter också) 1 dl i volym

1 sats Chokladmousse

1 sats Chokladglasyr

3 – 5 savoiardi kex, ladyfingers i stora bitar (vi gör dessa själva, de färdiga i butik fungerar bra)

1 dl stark kaffe, 1 dl Kahlualikör, blandat och kylt.

Tunna anslag (vi gör dessa själva, men de färdiga i butik fungerar också bra)

1 sats chokladmousse

200 g 64% choklad smält till 50 grader

60 g äggula

125 g socker

0.5 dl starkt kaffe, helst espresso

5 dl lättvispad grädde

Koka socker och kaffe till sirapskonsistens (121 grader skall syrupen bli)

Under tiden, vispa gulan luftig. Tillsätt kaffesyruken in fin stråle under fortsatt vispande. Använd elvisp. Vispa till smeten är rumstempererad. Vänd ned den smälta chokladen, allt på en gång. Vänd sedan försiktigt ned den lättvispade grädden. Ställ i kyl. Denna mousse får nu inte stelna för mycket. Så resterande moment måste gå i rask takt. Lägg moussen i en spritspåse.

1 sats chokladglasyr

18 g vatten

150 g socker

60 g kakao

30 g glykos (finns på apotek)

20 g 70% choklad

120 g grädde

3.5 blad gelatin, blötlagt i kallt vatten

Lägg alla ingredienser utom gelatinet i en kastrull. Vispa till jämn smet. Koka vätskan långsamt, låt sjuda i 10-15 minuter. Du skall få en något tunnare sirap konsistens av chokladkoket. Ta av från värmen och tillsätt det urkramade gelatinet. Vispa ut det noga. Låt passera genom finmaskig sil. Håll den 40 grader i temp

Gör så här

Använder du gummiformar, som vi på restaurangen då behöver du inte klä dessa med plastfilm.

Fyll formen upp till kant med chokladmousse. Doppa kexbitarna i kaffe/likörblandningen och tryck i en eller två bitar i varje cupol. Stansa ut rundlar från anslagen och doppa i samma vätska och täck moussen som ett lock. Ställ i frys, minst 4 – 6 timmar. (täck inte med plastfilm. Den kan fastna och vara svår att sedan pilla bort). Den missen har vi gjort i begynnelsen. Helst till nästa dag.

Ploppa ut de frysta chokladbombarna och täck med chokladglasyn. Tänk nu på att glasyn håller rätt temperatur, så den sakta glider över cupolerna och lägger sig som ett jämt täcke och bildar en fin glasig yta.

Hyvla stora fina bitar av vit och mörk blockchoklad och garnera. Låt dessa stå framme minst en timme innan servering. Då har de tinat ordentligt. De kan också stå i kyl i 4 – 8 timmar.

Själva chokladmoussen är i sig en av de bästa vi lagat. Bara den är god nog till dessert.