



## Čokoládový mousse

Na čokoládový mousse budete potrebovať (4 malé poháre cca 100 ml):

2 žĺtka  
20 g kryštálového cukru  
1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu  
80 g horkej čokolády  
70 g mliečnej čokolády  
40 g masla  
3 vaječné bielka  
štipku soli  
4 cl kávového likéru

### A TAKTO NA TO:

Vaječné žĺtka vyšľahajte spolu s kryštálovým cukrom a vanilkovým extraktom do bledej, nadýchanej peny. Do čistej misy nasypete horkú, mliečnu čokoládu a maslo. Misu položte na hrniec s vriacou vodou a občas premiešajte. Voda sa nesmie dotýkať misy s čokoládou. Keď sa čokoláda a maslo rozpustia, nechajte ich chvíľu pri izbovej teplote vychladnúť.

Rozpustenú čokoládu vlejte do vyšľahaných žĺtkov a metličkou dobre premiešajte. V samostatnej nádobe vyšľahajte bielka so štipkou soli do nadýchanej peny. Penu po častiach opatrne stierkou zamiešavajte do čokoládovej zmesi.

Na záver pridajte kávový likér a premiešajte. Čokoládový mousse prelejte do pohárov a dajte do chladničky na 2 hodiny vychladiť. Lubovoľne dozdobte.

Čokoládový mousse môžete v chladničke skladovať dva až tri dni.