



HVID CHOKOLADE- MOUSSE MED VANILJE

8-10 PERSONER

CREME ANGLAISE
GRUNDOPSKRIFT:
100 g æggeblommer
50 g sukker

1 stang vanilje
250 g sødmælk
250 g piskefløde

•Bland æggeblommer og sukker sammen i en skål uden at piske det for meget. Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Kom kornene i

æggeblandingen og stangen i mælken.

•Varm mælk og piskefløde op i en gryde eller kasserolle. Pisk det i æggeblommerne. Hæld det hele tilbage i gryden. Lad blandingen legere ved 85°. Sigt og anvend derefter.

MORTEN HEIBERG

er BO BEDREs faste dessertkok. Han er kagebogsforfatter og ejer et firma, som fremstiller is, chokolade, saft m.m. til Irma.



INGREDIENSER TIL CHOKOLADEMOUSSEN:

500 g hvid chokolade
300 g creme anglaise
(se grundopskrift)
450 g piskefløde
7 g gelatine

- Udblød gelatinen i rigelige mængder koldt vand. Tilsæt den udblødte, knugede gelatine i den varme anglaise.
- Hak chokoladen meget fint. Hæld en tredjedel af den varme creme anglaise i, og lav en emulsion. Tilsæt gradvist resten af creme anglaisen. Temperaturen skal være 40–45°. Kør med stavblenderen.
- Pisk piskefløden til let skum. Tilsæt en smule flødeskum for at stabilisere blandingen. Brug en gummidejskraber. Tilsæt resten af flødeskummen. Fordel straks derefter moussen i portionsskåle, der stilles i køleskabet.

MANGO-PASSIONS- FRUGT-COULIS

3 g gelatine
300 g friske mango, skrælet og udstenet vægt
150 g mangopuré
90 g passionsfrugtpuré
lidt sukker efter smag

- Udblød gelatinen i en stor skål med rigeligt koldt vand.
- Skær den friske mangofrugt i små tern, og kom dem i en skål. Kom mangopuré, passionsfrugtpuré og lidt sukker i en kasserolle, og varm det hele op til 50°.
- Knug gelatinen, og kom den i den varme puré. Hæld den varme puré over de små tern af mango.
- Opbevar coulisen i køleskabet i en tætsluttende beholder indtil brug.
- Når du skal servere den, så kan du lune coulisen op i en lille gryde eller i en mikroovn. Friske jordbær, hindbær eller andre sommerbær kan erstatte coulisen.