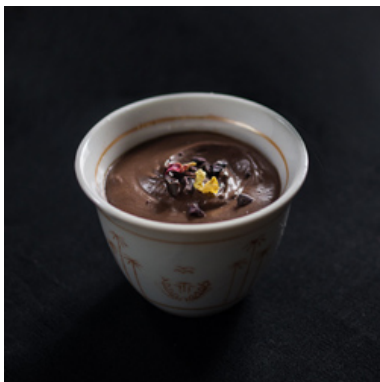


Čokoladni mousse od dva sastojka



Autorica: Monika Topolko

Za 4 osobe

Vrijeme pripreme: 5min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 5min

Ukupno vrijeme: 10min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Mousse, kreme & sladoledi

Čokolada i voda su jedina dva sastojka koja su vam potrebna za ovaj kremasti i svilenkasti čokoladni mousse. Recept je smislio francuski kemičar i kuhar, otac molekularne gastronomije, Hervé This. Proces izrade ovog moussesa vrlo je jednostavan i traje oko 10 minuta. Nije potrebno hlađenje. Naprotiv, najbolje je da svoju žličicu odmah uronite u najbolji mousse koji ćete ikada okusiti. Ukoliko je okus tamne čokolade prejak za vaš ukus, dodajte nekoliko žlica šećera smjesi čokolade i vode.

Sastojci

200g tamne čokolade (70% kakaovih dijelova)

180ml vode

Postupak

Veliku staklenu posudu stavite u malo manju posudu koju ste napunili hladnom vodom i ledom. Dno gornje posude neka bude uronjeno u vodu i led.

Nasjeckajte čokoladu pa je zajedno s vodom otopite na laganoj vatri. Povremeno miješajte pjenjačom i nikako nemojte dopustiti da smjesa provrije.

Čokoladnu smjesu ulijte u pripremljenu posudu i počnite je tući pjenjačom ili ručnim električnim mikserom. Ako miješate mikserom budite vrlo pažljivi jer će se smjesa mnogo brže zgusnuti i imat ćete manje kontrole nad procesom. Nastavite tući smjesu dok se ona ne pretvori u glatku i svilenkastu kremu. To će trajati otprilike 5-10 minuta.

Isprva će se činiti kao da se ništa ne događa. Tek kada se čokolada počne hladiti i kada u nju tučenjem umiješate malo zraka, smjesa će se polako početi zgušnjavati. Kada se to dogodi, proces će ići mnogo brže i morat ćete vrlo pažljivo pratiti konzistenciju kreme kako biste stali na vrijeme. Ako predugo tučete smjesu, mousse će postati pretvrd, a tekstura će mu biti zrnata. Ako se to dogodi, a vjerojatno hoće u prvom pokušaju (meni jest), ne očajavajte. Smjesu ponovo vratite u lonac i otopite na laganoj vatri do pola. Zatim je opet ulijte u hladnu posudu i ponovite postupak tučenja.

Dobiveni mousse servirajte u čašama ili malim zdjelicama sa malo tučenog vrhnja.