

Hvid chokolade - passionsfrugts mousse.

450 g hytteost 4,5 %

3 past. æggehvide

100 g hvid chokolade

½ dl. passionsfrugts sirup

2 bl. husblas

Husblas udblødes, og hytteost blendes helt glat med sirup.

Chokolade smeltes og æggehvider piskes stive. Hytteosten

røres i hytteosten. Husblas smeltes og vendes i blandingen, og

sluttelig vendes æggehvider i massen. Klar til anretning.

Hvis nærmere vejledning er påkrævet, se chokolade mousse opskrift.

I øvrigt, har vi også "leget" med kokos olie og blendet mango frugt som ingrediens i denne dessert. Og jeg er ret overbevist om, at vi ikke har udtømt ideer til dessert baseret på hytteost frem for fløde/æggeblommer i sådanne desserter. Så leg med, og lad os det vide. 😊

Afslutningsaftnens dessert er en kombi af chokomousse og passions frugt mousse, pyntet af med tørret mangofrugt -kød (tørret i ovn) samt chokolade "jord". (Tanken var forskellige konsistenser/mundfornemmelser)

Kærligst Amy, Mette og Merete. 😊

Chokolademousse

250 g hytteost (4,5 %)

100 g chokolade (70%)

2-3 stk æggehvide

1 stor appelsin, saft og skal

1 blad husblas

1-1½ spsk ahornsirup/almindelig sirup

1-2 tsk vaniljesukker

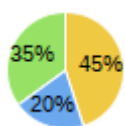
Sæt husblas til udblødning i koldt vand. Riv appelsinskal, og pres saft af appelsinen, hæld saften op i lille gryde, så den er klar til at lune. Pisk æggehviderne stive, så de er klar. Hav anretteskål klar.

Hytteosten blendes helt glat og blød uden grynformelse, (det skal blendes mellem 3-5 min, tjek under vejs) Blend til sidst reven appelsinskal, vanilje og sirup i hytteosten. Smelt chokoladen, og vend den op i halvdelen af hytteostmassen, til det er jævnt fordelt. Vend derefter resten af hytteosten i.

Lun appelsinsaften og smelt husblasset i (pas på at den ikke bliver mere end lillefingervarm), og bland det i jævn stråle op i hytteosten, under konstant omrøring. Til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider i.

Chokolademoussen kan pyntes/serveres med ristet hasselnødder, appelsinfilet, evt marineret i en go sherry.

Næringsindhold



	Pr. 100 g	I alt
Energi	155 kcal	1022 kcal
Protein	7,4 g	49 g
Kulhydrat	13 g	87 g
Fedt	7,5 g	50 g