



AALBORG CHOKOLADEN



*rigtig god
fornøjelse!*

Chokolademousse dessertkage

12 pers.

Hasselnøddbund

Ingredienser

100g hasselnøddemel

100g sukker

100g æggehvide

100g flormelis

40g mel

1 Sukker og æggehvider
piskes stift.

2 De øvrige ingredienser
blandes og vendes forsigtigt
i æggehvidemassen.

3 Sprøjt eller smør ud i
gummimåtte på 20 cm diameter.

4 Bag ved 180° i 15-18
min.

Trøffel på bunden

Ingredienser

100g fløde

60g chokolade (60%)

40g mælkechokolade

1 Varm fløde til kogepunkt,
hæld over chokoladen og rør
glat.

2 Kom trøffelmassen på
hasselnøddebunden.

Chokolademousse

Ingredienser

250g chokolade (70%)

1/2 liter fløde

175g past. hvider

175g past. blommer

100g sukker

1 Smelt chokoladen til
den er godt varm.

2 Pisk fløden til den
danner bløde toppe, og
stil til side.

3 Pisk hviderne stive og
stil til side.

4 Pisk blommer og
sukker hvidt og skumende.

5 Rør chokoladen i.

6 Vend hviderne i.

7 Vend fløde i svøb.

8 Kom moussen ovenpå
bunden.