

Rosens cognacmousse med mandelkrokant



Det skal du bruge:

Til mandelkrokant:
130 g sukker
80 g smuttede mandler

Til cognacmousse:

1 dl piskefløde
200 g mørk chokolade
4 past. Æggeblommer
4 past. Æggehvider
50 sukker
ca. ½ snapseglass cognac (max ¾ fyld
snapseglass -> markant smag)

So her skal du gøre:

Mandelkrokant:

Smelt sukkeret til en gylden karamel. Tilsæt mandler som ristes med i 2-3 minutter. Hæld det hele ud på bagepapir og lad det afkøle fuldstændigt. Hak med en skarp kniv til groft smulder.

Mousse:

Hak chokoladen groft, og smelt den over vandbad. Lad den smeltede chokolade køle let af.

Pisk fløden til blødt skum.

Pisk hviderne stive. Pisk æggeblommer og sukker (kraftigt) til det er cremet og hvidt.

Vend forsigtigt flødeskummen i chokoladen.

Rør den let afkølede chokolademasse sammen med cognac og de piskede æggeblommer. Vend til sidst forsigtigt de stivede æggehvider i.

Fordel godt og vel halvdelen mandelkrokanten i bunden af 6 glas. Fyld op med mousse og pynt med resten af mandelkrokanten på toppen. Stil moussen på køl i mindst 3 timer. Tag moussen ud af køleskabet en halv time før servering.

Chokolademousse med appelsinsmag:

Erstat cognac med 2 spsk. Friskpresset appelsinsaft og 1 spsk. Finrevet appelsinskal (usprøjtet)

Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg

Fredericia den 2018-02-17

HUSK: En opskrift er at betragte som vejledende – bortset fra mine: de skal godt nok følges – helt cirka.