KIKKOMAN

Sjokolademousse med espresso & appelsin

total tid **5 min.** **5 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.534 kJ / 606 kcal

Fett: **54 g** Protein: **7,5 g**
Karbohydrater: **22,5 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

60 g	mørk sjokolade (85 % kakao), smeltet
0,3 dl	espresso
1 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1	stort egg, delt i plomme og hvite
1,5 ts	malt kanel
0,5	appelsin, for rasp
0,8 dl	kremfløte, avkjølt
1 ts	sukker
0,5	appelsin, oppskåret, til pynt
1 ts	revet mørk sjokolade

TILBEREDNING

Steg 1

60 g mørk sjokolade (85 % kakao), smeltet - **0,3 dl** espresso - **1 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
I en middels stor bolle kombinerer du smeltet mørk sjokolade, espresso og Kikkoman Soyasaus. Rør om til en jevn blanding.

Steg 2

1 kremfløte, avkjølt - **0,5 ts** eggehvite - **0,5** sukker
I en annen, avkjølt bolle pisker du fløten til det dannes stive topper. I en annen ren bolle visper du eggehviten med sukker til stivt skum. Rør en tredjedel av den piskede kremen inn i sjokoladeblandingen for å løse den opp, og vend forsiktig inn resten etterpå. Til slutt vender du inn den piskede eggehviten til ingen hvite striper er synlige.

Steg 3

0,8 dl kremfløte, avkjølt - **1** stor eggehvite - **1 ts** sukker
I en annen, avkjølt bolle pisker du fløten til det dannes stive topper. I en annen ren bolle visper du eggehviten med sukker til stivt skum. Rør en tredjedel av den piskede kremen inn i sjokoladeblandingen for å løse den opp, og vend forsiktig inn resten etterpå. Til slutt vender du inn den piskede eggehviten til ingen hvite striper er synlige.

Steg 4

0,5 appelsin, oppskåret, til pynt - **1 ts** malt kanel - **1 ts** revet mørk sjokolade
Fordel moussen på to glass eller skåler. Sett til

avkjøling i kjøleskapet i minst 2 timer, eller til moussen har stivnet. Server toppet med appelsinskiver, kaneldryss og revet sjokolade.