Laskiaispulla suklamoussella

kokonaisaika **30 min** **30 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
1.457 kJ / 346 kcal

Rasva: **17 g** Proteiini: **6,3 g**
Hiilihydraatit: **38 g**

AINEKSET

10 annosta

Mousse

100 g	tummaa suklaata
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 rkl	espressojauhetta tai pikakahvijauhetta
3 rkl	sokeria (2/3 suklaa mousseen, 1/3 Kermavaahtoon)
1	kananmuna
2 dl	vispi- tai kuohukermaa

Laskiaspullat

10	Pullaa. Voit leipoa itse tai käyttää valmiita pullia.
10 rkl	Mansikkahilloa tai mantelimassaa
1 rkl	Maitoa mantelimassatäytteen valmistukseen.

VALMISTUS

Vaihe 1

Mousse:

1. Rouhi suklaa pienhköksi paloiksi.
2. Aseta kulho vesihauteeseen ja lisää kulhoon suklaarouhe, soijakastike, espressojauhe ja sokeri.
3. Sulata ainekset ja anna seoksen jäähtyä hetki.
4. Vatkaa kananmuna ja kerma vaahdoksi eri kulhoissa.
5. Sekoita kananmunavaahto ja 2/3 kermavaahdosta suklaaseoksen joukkoon ja kaada mousse pursotinpussiin.
6. Laita mousse jääkaappiin noin tunniksi.

Pullan täyttäminen:

1. Leikkaa laskiaispullista lakit pois.
2. Jos täytät pullan mantelimassalla, koverra ruokalusikan kokoinen kolo pohja puoleen.Sekoita pullan murut ja mantelimassa kulhossa, tarvittaessa lisää maitoa saadaksesi massasta sopivan notkeaa.
3. Täytä pulla laittamalla ensin pohjapuolelle hilloa tai mantelimassaa kaiverrettuun koloon.
4. Pursota seuraavaksi vuorotellen suklaamoussea ja kermavaahtoa.
5. Aseta lakit täytteiden päälle.
6. Voit koristella pullat vielä ripottelemalla kaakaojauhoa ja tomusokeria tai mantelimassa murusia pullan päälle.