

# Suklaamousse tummasta suklaasta

kokonaisaika **20 min** 20 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**2515 kJ / 604 kcal**

Rasva: **39,1 g** Proteiini: **11,3 g**  
Hiilihydraatit: **49,9 g**

## AINEKSET

4 annosta

<b>180 g</b>	tummaa suklaata (kaakaopitoisuus n. 53 %)
<b>3 rkl</b>	sokeria
<b>2 tl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>0,5</b>	vaniljatanko
<b>0,5</b>	appelsiinin kuori raastettuna
<b>2</b>	kananmunaa
<b>150 ml</b>	kermavaahtoa
<b>Tarjoiluun</b>	
<b>4 rkl</b>	kermavaahtoa
<b>250 g</b>	vadelmia
<b>100 g</b>	tummaa suklaata

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Erottele kananmunankeltuaiset valkuaisista. Laita kahteen keskikokoiseen metallikulhoon. Kulhon, johon valkuaiset laitetaan, on oltava puhdas, jotta valkuaiset vaahdotuvat.

### Vaihe 2

Paloittele suklaa ja sulata vesihautteessa.

### Vaihe 3

Vatkaa kerma kiinteäksi vaahdoksi omassa kulhossaan. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.

### Vaihe 4

Sekoita keltuaiset, sokeri, vaniljatangon siemenet, appelsiininkuori ja Kikkoman-soijakastike kulhossa vesihautteessa. Anna seoksen saostua hieman.

### Vaihe 5

Ota kulho vesihautteesta. Nostele keltuaisseoksen sekaan vuorotellen valkuaisvaahto, suklaa ja kermavaahto.

### Vaihe 6

Kaada seos riittävän suureen kulhoon ja anna jäähtyä vähintään 60 minuuttia.

### Vaihe 7

Annostele ennen tarjoilua jälkiruokakulhoihin ja koristele kermavaahtonokareella, vadelmilla ja tummilla suklaalastuilla.