

Suklaamousse tummasta suklaasta

kokonaisaika **20 min** 20 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2.515 kJ / 604 kcal

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

AINEKSET

4 annosta

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

Vaihe 3

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

Vaihe 4

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

Vaihe 5

Ota kulho vesihauteesta. 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.