

Julia Child hideg csokoládéhabja (chocolate mousse)



Hozzávalók:

17 dkg felaprított keserű vagy félédes csokoládé, 17 dkg kis darabokra vágott sózatlan vaj, 1/4 csésze (0,6 dl) erős feketekávé, 4 nagy szétválasztott tojás, 17 dkg + 1 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál (0,3 dl) sötét rum, 1 evőkanál (0,15 dl) víz, csipetnyi só, fél kiskanál vanília-kivonat

1. Egy fazekat egyharmadig töltünk vízzel, fölforraljuk. Kis lángra állítjuk, hogy éppen csak gyöngyözve forrjon. Egy tűzálló tálat vagy lábast teszünk rá, amibe belerakjuk a csokoládét, a vajat és a kávé, hogy egybeolvadjanak. A tűzről levesszük.
2. A vízgőzre egy másik lábast teszünk, amibe előzőleg beletettük a tojások sárgáját, a 17 deka cukrot, a rumot és a vizet, majd habverővel szüntelenül kevergetve 3-5 percig főzzük, míg olyan állagú nem lesz, mint egy könnyű majonéz. Azonnal egy jeges vízzel teli tálba állítjuk, és habverővel kevergetjük, míg szinte teljesen ki nem hűl. Ezután a vajas csokoládéval összeforgatjuk.
3. A tojásfehérjét a csipetnyi sóval kemény habbá verjük, a vége felé az 1 evőkanál cukorral és a vanília kivonattal ízesítjük. Egyharmadát a csokoládés masszához keverjük, azután a többit már csak laza mozdulatokkal forgatjuk bele, hogy habszerű maradjon. 6-8 tálkában elosztjuk, és letakarva pár órára hűtőszekrénybe tesszük. Önmagában tálaljuk, de aki akarja, egy kevés tejszínhabbal is díszítheti.

6-8 főre

Elkészítési idő: 25 perc + hűtés

Egy adag: 409 kcal ● fehérje: 4,0 gramm ● zsír: 25,6 gramm ● szénhidrát: 37,9 gramm ● rost: 0,2 gramm ● koleszterin: 139 milligramm