

Chokolademousse

Opskrift til 8-10 glas

Du kan finde opskriften på [karamelpopcorn](#) her. Opskriften på chokolademousse og marengs kommer herunder. Tiden her er sat på selve chokolademoussen. Hvis du ønsker at anrette med karamel popcorn og marengs, kan disse ting laves imens moussen alligevel sætter sig. Du kan med fordel lave både mousse og popcorn dagen inden gæsterne kommer. Så er det kun marengs og selve anretningen der skal laves når gæsterne er der.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

på køl i 3 timers tid

Samlet tid

Omkring 3 timer

Ingredienser

Chokolademousse

- 150 g mørk chokolade
- 6 past. æggeblommer
- 50 g sukker
- 4 dl fløde

Marengskys

- 2 æggehvider
- 100 g sukker

Øvrigt pynt

- Høvlet chokolade
- Et par mynteblade

Sådan gør du

CHOKOLADEMOUSSE:

- Smelt chokoladen og lad den køle lidt af igen
- Pisk sukker og æggeblommer til en luftig æggesnaps
- Pisk også fløden til en let flødeskum
- Bland de tre ting og fordel det i glas. Stil dem på køl, gerne nogle timer

KARAMEL POPKORN:

- [Følg opskriften her](#)

MARENGS:

- Kom æggeghvider i en røreskål og pisk det helt stift. Du kan både bruge en røremaskine eller elpisker. Kom så sukkeret i lidt af gangen og pisk yderligt 5 minutters tid til det er skinnende og sejt.
- Kom marengsen over i en sprøjtepose

ANRET:

- Tag chokolademoussen ud af køleskabet og kom lidt karamel-popkorn over i den ene ende.
- Sprøjt små marengstoppe på og giv dem en tur med brænderen
- Læg et stykke frisk mynte og kom en smule høvlet eller hakket chokolade på