

Jag har provat otaliga recept på denna läckerhet och kommit fram till att detta ger den bästa moussen. Åtminstone enligt mitt tycke. Det är lite krångligt men väl värt mödan. En digitaltermometer krävs här.

- 70 g socker
- 2 msk vatten
- 50 g hela ägg
- 60 g äggula
- 175 g mörk choklad av god kvalitet (gärna mellan 60 - 70% kakaohalt)
- 2,5 dl vispgrädde

Koka upp socker och vatten. Ta bort skum från sockerlagen vid behov. Vispa under tiden ägg + gulor med elvisp till fluffig konsistens. När sockerlagen har nått en temperatur på 120 grader tillsätts den i tunn stråle och under kraftig vispning till äggen. När all sockerlag har vispats ner sänks hastigheten och nu skall äggsmeten vispas sval. Det kan ta ca 5 minuter. Vispa sedan grädden ganska löst. Den ska precis kunna rinna sakta när man lutar på bunken. Smält chokladen i en bunke placerad i ett varmt vattenbad. Låt den bara precis smälta och inte bli för varm. Ta sedan av chokladen från värmen och vänd försiktigt men bestämt ner en tredjedel av grädden i chokladen med slickepott. Vispar man för kraftigt slås luften ur grädden. Upprepa genast med nästa tredjedel och slutligen den sista. Grädden rörs ner i omgångar för att inte kyla ner chokladen för fort vilket kan leda till stelnade klumpar i moussen. Slutligen vänds äggsmeten varsamt ner i chokladgrädden med slickepott. Fyll i önskad form och ställ i kyl för att stelna.