

- 25 g socker
- 1 msk vatten
- 35 g äggula
- 75 g vispgrädde
- 150 g vit choklad
- 2 gelatinblad
- 375 g vispgrädde

Häll socker och vatten i en kastrull och låt koka tills sockerlagen nått 120 grader. Vispa äggulorna och tillsätt sockerlagen i tunn stråle under kraftig vispning. När all sockerlag är i sänks hastigheten och smeten skall sakta vispas sval under ca 5 minuter. Den skall ljusna och bli tjockare. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Hacka chokladen fint. Koka upp den mindre mängden grädde och smält i gelatinet efter att ha kramat ur vattnet. Häll grädden över chokladen och rör tills all choklad smält. Låt svalna något. Vispa den större mängden grädde ganska lätt. När bunken lutas ska grädden precis kunna rinna sakta. När chokladen har en temperatur på ca 30 grader tillsätts den lättvispade grädden i omgångar. Börja med en tredjedel och vänd bestämt med slickepott. Tänk på att inte vispa då man slår ut luft ur grädden med en plattare, hårdare mousse som resultat. Fortsätt med nästa tredjedel och sedan den sista. Detta gör man för att undvika att kyla ner chokladen för fort samt att kunna styra konsistensen på slutet. Tillsätt sedan äggsmeten på samma sätt som grädden; i tre omgångar. Håll upp i form eller skål, plasta och låt stelna i kyl i ca 3 timmar. Servera t ex med en syrlig kompott på rabarber, jordgubbar och rivet limeskal.

Vill man göra moussen i förväg går den utmärkt att frysa.