



ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ: ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: 30 ΛΕΠΤΑ – ΧΡΟΝΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ: 4 ΩΡΕΣ

Υλικά:

- 200 g μαύρη σοκολάτα, κομμένη, ακόμα 50 g για το σερβίρισμα
- 100 g σοκολάτα γάλακτος, κομμένη
- 3 κουταλιές σούπας ανάλατο βούτυρο, σε κύβους
- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 3 κουταλιές σούπας άχνη ζάχαρη
- 4 μεγάλοι κρόκοι αυγού
- 1 1/2 κουταλιά σούπας υγρή βανίλια
- 150 g βατόμουρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Αναμείξτε τις δύο σοκολάτες, το βούτυρο και τα 60 ml κρέμας σε ένα μπολ ανάμειξης iCook, μέσα στη μισογεμάτη iCook Κατσαρόλα 3 L με νερό που σιγοβράζει.
2. Ανακατέψτε μέχρι να μαλακώσει και να γίνει λεία, πριν την αφαιρέσετε από τη φωτιά και την αφήσετε να κρυώσει.
3. Στο μεσοδιάστημα, χτυπήστε την υπόλοιπη κρέμα σε ένα μεγαλύτερο μπολ ανάμειξης iCook μέχρι να σφίξει και να γίνει σαντιγί. Χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη και την υγρή βανίλια σε ένα ξεχωριστό μπολ μέχρι να αλλάξουν χρώμα και να αφρατέψουν (2-3 λεπτά).
4. Σιγά-σιγά ρίξτε τη λιωμένη σοκολάτα στο μείγμα των κρόκων ανακατεύοντας, μέχρι να αναμειχθούν καλά.
5. Ανακατέψτε περίπου το ένα τρίτο της σαντιγί στο μείγμα της σοκολάτας και στη συνέχεια, ανακατέψτε απαλά μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως και να μην διακρίνεται καθόλου η σαντιγί. Κρατήστε περίπου 2-3 κουταλιές σαντιγί για να γαρνίσετε.
6. Χωρίστε τη μους σε 4 ποτήρια σερβιρίσματος. Καλύψτε και βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες. Βάλτε επίσης στο ψυγείο τη σαντιγί που κρατήσατε.
7. Όταν είστε έτοιμοι να σερβίρετε, βάλτε σε κάθε μους λίγη σαντιγί μαζί με μερικά βατόμουρα. Πριν σερβίρετε, τρίψτε