



Sjokk-o-lade

Nam-nam sjokolademousse basert på alternativ til kremfløte

Forberedelse

1. Smelt sjokolade og margarin på lav varme i en kjele eller sett kjelen et minutt i mikrobølgeovnen.
2. Vend forsiktig inn Alpro alternativ til kremfløte i sjokoladeblandingen og bland godt. Visp eggeplommene i en bolle og eggehviten i en annen bolle.
3. Tilsett eggeplommene i sjokoladeblandingen og deretter de piskede eggehviten.
4. Tilsett delikatessen i et glass og pynt med litt revet appelsinskall.
5. La moussen stivne i kjøleskap i ca. 2 timer.
6. Hvis du ønsker kan du ha litt soyakremfløte på toppen og pynte med litt revet appelsinskall.


4 porsjoner


25min

Ingredienser

- - 100 g sjokolade
- - 100 g Alpro alternativ til kremfløte
- - 30 g margarin
- - 20 g sukker
- - 4 eggehviter
- - 2 eggeplommer
- - Revet appelsinskall

Laget med

Alpro Soya Alternativ til Kremfløte

