

Μους σοκολάτας για ανυπόμονους

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Justine Laurent

της Ζουστίν Λοράν

Είναι ίσως το πιο απλό επιδόρπιο και μια από τις ευκολότερες συνταγές για μους σοκολάτας, γίνεται με δύο μόνο υλικά: κρέμα γάλακτος και κουβερτούρα. Αυτά είναι τα υποχρεωτικά, στο γαρνίρισμα μπορεί κανείς να αυτοσχεδιάσει και να ενισχύσει τη γεύση της. Ενδείκνυται για λιχούδηδες και κυρίως ανυπόμονους, επομένως είναι το πιο ταιριαστό επιδόρπιο για την αυριανή μέρα, των ερωτευμένων. Ανέκαθεν η σοκολάτα χρησίμευσε για να αποπλανήσει υποψήφιους εραστές και ερωμένες, έτσι η ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου είναι η καλύτερη ευκαιρία για να ενεργοποιήσει κανείς τις μυστικές, σαγηνευτικές της δυνάμεις.

Υλικά

Για 4-5 άτομα

- **200 γρ. κουβερτούρα σε κομμάτια**
- **350 ml κρέμα γάλακτος**
- **2 κουτ. σούπας λικέρ φουντούκι ή ρούμι (προαιρετικά)**

Βάζετε τα κομματάκια της σοκολάτας σε ένα μπολ και ζεσταίνετε τα 150 ml της κρέμας γάλακτος σε μπρίκι μέχρι να πάρει βράση.

Περιχύνετε με την καυτή κρέμα τη σοκολάτα στο μπολ και ανακατεύετε ώσπου να λιώσει και να ενωθούν καλά τα υλικά. Προσθέτετε και το λικέρ ή το ρούμι και αφήνετε το μίγμα κατά μέρος να κρυώσει λίγο.

Σε ένα άνετο μπολ, κατά προτίμηση μεταλλικό, που προηγουμένως το έχετε βάλει λίγο στην κατάψυξη για παγώσει, χτυπάτε τα υπόλοιπα 200 ml της κρέμας γάλακτος μέχρι να γίνουν σαντιγί. Ανακατεύετε τη σαντιγί με το μείγμα της σοκολάτας και αφήνετε τη μους στο ψυγείο να πήξει. Σε αυτό το στάδιο η κρέμα είναι ακόμα αραιή, αλλά μη σας απασχολεί, σε δύο ώρες το πολύ θα έχει σφίξει αρκετά.

Αφού σφίξει η μους, την μεταφέρετε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και ύστερα την μοιράζετε σε ποτήρια. Αλλιώς, την μοιράζετε πιο απλά με μεγάλες κουταλιές από το μπολ. Εναλλακτικά, μπορείτε πριν το ψυγείο να την μοιράσετε σε μικρά μπολ ή ποτήρια ώστε να την σερβίρετε απευθείας σε εκείνα.

Για το γαρνίρισμα, αυτοσχεδιάστε: σαντιγί, λίγο ξύσμα σοκολάτας, ξηρούς καρπούς ή μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους.

Πηγή: bostanistas.gr