

Sarah Bernard med chokladmousse

Recept på en klassisk biskvi, som här är förenklad. Här gör du bara det roliga, den krämiga fyllningen som toppas med len choklad.

20 - 24 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Chokladsmak
2,5 dl mjölk
omkring 2 msk konjak eller
cointreau, eventuellt
20 - 24 st makroner
300 g choklad mörk
2 - 4 msk Blå glimmer eller annat
strössel som garnering,
eventuellt

1 Gör så här:

Blanda tårtmousse med mjölk och vispa 3 minuter. Lägg moussen i en spritspåse. Droppa ev. några droppar konjak eller cointreau på makronerna. Splitsa ut tårtmoussen på dem. Ställ in bakelserna i frys en timme tills ytan är stel.

2 Smält chokladen över vattenbad, den ska vara flytande och ljummen. Doppa makronerna i chokladen, ta hjälp med sked så all mousse blir täckt med choklad. Håll bakelserna upp och ned, så överflödig choklad rinner tillbaks i skålen. Strö ev. över dekorationsströssel på bakelserna innan chokladen stelnat.

3 Förvaras i kylskåp till servering.