



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. februar 2026

Dessert

Chokolademousse med appelsin (6 personer).

Ingredienser: 2½ dl piskefløde, 200 g mørk chokolade (60%), 3 pasteuriserede æggehvider, 125 g flormelis, 1 usprøjtet appelsin, pistaciekerner og flødeskum til pynt.

Sådan gør du:

Pisk fløden til skum.

Hak chokoladen og smelt den over vandbad.

Pisk æggehviderne stive og tilsæt flormelis.

Riv skallen af appelsinen fint og pres saften.

Rør den let afkølede chokolade i æggehviderne, mens du pisker.

Tilsæt appelsinsaft og -skal og vend fløden i.

Fordel moussen i glas og sæt dem på køl 1 times tid inden servering.

Pynt med flødeskum og hakkede pistaciekerner.

