LINDA BEN

Doré karamellusúkkulaðimús



Eldunartími

4 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

10 glös

Lýsing

Ef þú ert að leita að einstaklega ljúffengum eftirrétt sem er einfaldur að gera og hægt að gera kvöldið áður, þá er þessi Doré karamellusúkkulaðimús fyrir þig.
Doré karamellusúkkulaðið er eins og við flest vitum, alveg svakalega gott! Ég elska að leyfa því að njóta sín í eftirréttum og para það yfirleitt með einhverju einföldu sem stelur ekki athyglinni frá því.
Þessi súkkulaðimús er með eggjagrunni en þannig verður áferðin ótrúlega ljúf og meira “creamy” en þar sem er bara notaður rjómi. Eggin eru elduð í pottinum svo enginn þarf að hafa áhyggjur af hráum eggjum. Það eina sem maður þarf að passa er að elda músina ekki of lengi (taka hana beint af hitanum þegar hún er orðin þykk) því þá getur hún orðið kekkjótt. Það er þó enginn heimsendir ef það gerist, þá einfaldlega rennir maður músinni í gegnum sigti.
Ég mæli algjörlega með að skreyta músina með karamellukurlinu því það gefur músinni þetta stökka element á móti mjúku músinni, sem gerir hana algjörlega ómótstæðina. En ég skal viðurkenna það að brómberin og myntan voru algjörlega valin út frá útlitinu, þið hafið þess vegna algjörlega frjálsar hendur þar.

Doré karamellusúkkulaðimús

- 4 egg
- ¾ dl sykur
- 500 ml rjómi (skipt í 250 ml og 250 ml)
- 300 g Doré karamellusúkkulaði
- Síríus Sælkerabaksturs karamellukurl
- Brómber og mynta sem skraut (má sleppa)

Aðferð:

1. Setjið egg og sykur í skál og þeytið vel saman þar til létt og loftmikið, ca. 3 mín.
2. Setjið rjóma í pott og hitið hann vel en ekki sjóða hann.
3. Hellið rjómanum út í eggjablönduna í mjórri bunu á meðan hrærivélin er í gangi á lágri stillingu.
4. Hellið blöndunni aftur í pottinn og hitið á meðal hita, passið að láta ekki sjóða, hrærið stanslaust í þar til blandan þykknar vel og verður gulari á litinn.
5. Bræðið Dore karamellusúkkulaðið yfir vatnsbaði og blandið því svo saman við eggjablönduna. Setjið inn í ísskáp og kælið í 1-2 klst.
6. Þeytið rjóma, setjið súkkulaði eggjablönduna út í rjómann, hrærið saman með sleikju.
7. Setjið súkkulaðimúsina í sprautupoka með stórum hringlaga stút og sprautið í freyðivínsglös. Skreytið með karamellukurli og brómberjum.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.