

Čokoladni mousse s indijskim oraščićima

Uživajte u prekrasnoj pjesni od čokolade koja se u ustima topi uz dodir indijskih oraščića. Za vas smo pripremili lagan i brz recept kojim ćete uveseliti sebe i svoje goste! Dobar tek!

Sastojci:

- 3 dcl zobenog napitka Oatly
- 7 grama agar agara u prahu
- 50 grama indijskog oraščića
- 150 grama organske čokolade, 55-72 % kakaa
- 2 dcl zobenog vrhnja
- 1 dcl agava sirupa

Priprema: Kuhati zobeni napitak pomiješan s agar agarom 1 minutu. Rastopiti čokoladu i dodati ju, zajedno sa svim ostalim sastojcima u blender i miksati nekoliko minuta na najvišoj brzini. Izliti u željeni kalup, ohladiti.