

# Medaljer med Mousse chocolate

4 portioner



for let øvede

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjteposer

Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

### Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Mousse

Chocolate

2 dl mælk

1 dl piskefløde

### Sprøde chokolade medaljer:

150 g mørk overtrækschokolade eller vekaoovertræk

Dr. Oetker Chocolate Silver

Pearls eller andet krymmel

### Pynt:

Dr. Oetker Choco Sauce

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

## 1 Chokolademousse:

Kom indholdet fra brevet i en skål sammen med mælk og fløde. Pisk med en håndmixer kort på laveste hastighed til ingredienserne er blandet derefter på højeste hastighed i 3 minutter indtil moussen er luftig.

Kom chokolademoussen i en sprøjtepose med en [stor stjernetyl \(fx ø 16 mm\)](#) og læg den i køleskabet i mindst en time.

## 2 Sprøde chokolade medaljer:

Smelt chokoladen over vandbad.

Kom en spiseskefuld på et stykke bagepapir, smør det ud til en rund medalje med bagsiden af skeen.

Lav 8 medaljer i alt og drys halvdelen med Chocolate Silver Pearls eller andet krymmel og lad dem størkne. Kom dem eventuelt på køl.



③ Pynt:

Sprøjt moussen på de chokolade medaljer uden krymmel og læg dem med krymmel på som låg.

Anret medaljerne på desserttallerkener og pynt med Choco og Toffee Dessertsauce.

Tips:

Smag evt. moussen til med lidt revet appelsinskal, appelsinlikør, cognac, baileys, whisky eller portvin.

Hvis du anvender vekao er det ikke nødvendigt at temperere chokoladen, men hvis du anvende almindelig chokolade skal den temperes for at være sikke på at den opnår et sprødt knæk. [Se alle vores tips og tricks til chokoladetemperering her.](#)

