

Chokolade Mousse

6 æggeblommer
50 g sukker
160 g Toms Chokolade Mørk
4 dl piskefløde
1 tsk Vanilla



Pisk æggeblommer og sukker godt sammen med vanilla'en. Smelt chokoladen over vandbad eller på meget lav varme i microen (riv den først). Hæld lidt halvdelen i æggene og pisk det godt sammen. Hæld resten i og rør lidt i det. Pisk fløden næsten stiv og rør halvdelen godt i chokoladeæggemassen. Vend resten i. Stil det koldt i ca. 1-2 timer.

Rør smørret blødt og rør sukker og farin i. Tilsæt æggene og rør godt. Hak chokolade eller det andet fyld groft og bland det i melet sammen med bagepulveret. Rør melblandingen i smørblandingen. Sæt dejen på en plade, smurt eller på bagepapir med 2 teskeer. Bag kagerne til de er lysebrune midt i ovnen på 200 grader i ca. 8 min.