

Шоколадный мусс с эспрессо и апельсином

Общее время 5 мин 5 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):

2 534 кДж / 606 ккал

Жиры: **54 г** Белки: **7,5 г**

Углеводы: **22,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

60 г	тёмного шоколада (85% какао), растопленного
30 мл	эспрессо
1 ч. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
1	яйцо, с отделенным белком от желтка
1,5 ч. л.	молотой корицы
0,5	апельсина, для цедры
80 мл	жирных сливок, охлажденных
1 ч. л.	сахара
0,5	апельсина, нарезанного ломтиками, для украшения
1 ч. л.	тёртого тёмного шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

60 г тёмного шоколада (85% какао), растопленного - **30 мл** эспрессо - **1 ч. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman**
В средней миске смешайте растопленный шоколад, эспрессо и соевый соус Kikkoman. Перемешайте до однородной консистенции.

Шаг 2

1 яичный желток - **0,5 ч. л.** молотой корицы - **0,5** апельсина, для цедры
Добавьте яичный желток, корицу и цедру половины апельсина в шоколадную смесь. Перемешайте до однородной консистенции, затем отставьте в сторону.

Шаг 3

80 мл жирных сливок, охлажденных - **1** яичный белок - **1 ч. л.** сахара
В отдельной охлажденной миске взбейте сливки до образования упругих пиков. В другой чистой миске взбейте яичный белок с сахаром до упругой пены. Добавьте треть взбитых сливок в шоколадную смесь, чтобы разбавить её, затем аккуратно добавьте остальную часть. Наконец, добавьте взбитые яичные белки, пока не исчезнут белые полосы.

Шаг 4

0,5 апельсина, нарезанного ломтиками, для украшения - **1 ч. л.** молотой корицы - **1 ч. л.** тёртого тёмного шоколада
Разделите мусс на две чашки или миски. Охладите в холодильнике минимум 2 часа или до застывания. Подавайте, украсив дольками

апельсина, посыпав корицей и тёртым шоколадом.