

Sokean suden mousse

Ainekset 4:lle hengelle

- 2 dl kuohukermaa
- 50 g sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 100g maustamatonta tuorejuustoa
- 1 liivatelehti
- 1 rkl lakupastasalmiakkia (Blind Wolf)
- 50 g tummaa suklaata

Laita liivate likoamaan kylmään veteen. Vaahdota kerma kulhossa sokereiden kanssa. Lisää vaahtoon pehmitetty tuorejuusto, lakusalmiakkipasta ja karkeaksi raastettu suklaa. Kuumenna pieni määrä nestettä ja sulata lionnut liivate siihen. Anna jäähtyä hetki. Lisää liivateseos seokseen. Sekoita varovasti nuolijalla ”myötäkarvaan” ja siirrä hienostunut mousse pursotinpussiin tai suoraan tarjoilumaljoihin. Anna vetäytyä muutamia tunteja viileässä - jos maltat.

Resepti: Leo Lappalainen

