

# Bijeli mousse s crumbleom i Nutellom®

Medium

2 h 50 min



## SASTOJCI

### ZA 8 PORCIJE

- 100 g bele čokolade
- 120 g Nutelle®
- 200 g stepene smetane
- 3 jajčni beljaki
- 6 g lističev želatine
- 50 g masla
- 50 g moke
- 50 g kristalnega sladkorja
- 40 g drobno sesekljanih lešnikov
- ščepec soli

## NAČIN PRIPREME

**1**

Za drobljenec segrejte pečico na 165° C (325° F). Pekač obložite s papirjem za peko.

V skledi z rokami zmešajte maslo s sladkorjem, nato dodate moko, drobno sesekljane lešnike in sol.

**2**

Drobljenec namestite na pekač, ga dajte na srednjo rešetko v pečici in pecite 20 minut. Nato ga vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi.



**3**

Za mousse dajte liste želatine v hladno vodo za 10 minut. Medtem stopite belo čokolado nad vrelo vodo.

V kozici ogrejte smetano nad srednjo temperaturo.

Stisnite vodo iz listov želatine in te dodajte smetani. Mešajte in nato prelijte na stopljeno čokolado. Pustite, da se ohladi.

V skledi stepite jajčne beljake do trdega. Z lopatico nežno dodajte jajčne beljake čokoladni mešanici.



**4**

Razdelite čokoladni mousse v kozarce in jih dajte v hladilnik, kjer naj počakajo vsaj 2 uri.

Nato jih vzemite iz hladilnika. Z dresirno vrečko na vrh stisnite plast 15 g Nutelle®, potresite lešnikov drobljenec in postrezite.