

Bijeli mousse s crumbleom i Nutellom[®]

Osrednje

2 h 50 Min



SASTOJCI

ZA 8 PORCIJE

100g bijele čokolade

120g Nutelle[®]

200g vrhnja za šlag

3 bjelanjka

6g želatine u listićima

50g maslaca

50g brašna

50g šećera

40g sitno sjeckanih lješnjaka

prstohvat soli

NAČIN PRIPREME

**1**

Za crumble, zagrijte pećnicu na 165° C (325° F). Obložite pladanj za pečenje papirom za pečenje.

U zdjeli rukama pomiješajte maslac i šećer, potom dodajte brašno, sitno sjeckane lješnjake i sol.

**2**

Stavite crumble na pladanj za pečenje i pecite na srednjem nivou pećnice 20 min. Izvadite iz pećnice i pustite da se ohladi.



3

Za mousse, stavite želatinu u listićima u hladnu vodu na 10 min. U međuvremenu, otopite bijelu čokoladu u posudi iznad pare.

Zagrijte vrhnje u posudi na srednjoj vatri

Iscijedite vodu iz listova želatine i dodajte ih u vrhnje. Promiješajte, a zatim dodajte u rastopljenu čokoladu. Pustite da se ohladi.

U zdjeli istucite bjelanjke u čvrst snijeg. Lopaticom polako umiješajte bjelanjke u čokoladnu smjesu.



4

Rasporedite čokoladni mousse u čaše i stavite ih u hladnjak na najmanje 2 sata.

Izvadite ih iz hladnjaka. Uz pomoć slastičarske vrećice, istisnite 15g Nutelle® na vrh, pospite s crumbleom od lješnjaka i poslužite.