

Κλασική μους σοκολάτας, από τον Βαλάντη Γραβάνη και το ionsweets.gr!

Συστατικά

- 160γρ. κουβερτούρα ION
- 4 αβγά
- $\frac{1}{2}$ κ.σ. βούτυρο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Οδηγίες

- 1.Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια.
- 2.Λιώνουμε το βούτυρο και την κουβερτούρα ION σε πολύ χαμηλή φωτιά. Κατεβάζουμε το μείγμα από την φωτιά και ρίχνουμε μέσα έναν έναν διαδοχικά τους κρόκους.
- 3.Ανακατεύουμε απαλά και ρίχνουμε το εκχύλισμα βανίλιας.
- 4.Χτυπάμε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα. Όταν είναι έτοιμη, την προσθέτουμε σταδιακά κι απαλά στο μείγμα της σοκολάτας.
- 5.Μοιράζουμε την μους μας σε ποτήρια κι αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.
- Μερίδες : 6
- Έτοιμο σε : 15 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Βαλάντης Γραβάνης

Ο Βαλάντης Γραβάνης γεννήθηκε στην Λαμία το 1980. Αυτή την στιγμή ζεί και εργάζεται στην Αθήνα αν και έχει εργαστεί για κάποια χρόνια στο εξωτερικό. Ξεκίνησε τις σπουδές του στην ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<https://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%BA%CE%BB%CE%B1%CF%83%CE%B9%CE%BA%CE%AE-%CE%BC%CE%BF%CF%85%CF%82-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82/>