Lindt EXCELLENCE och Kaffe-vispad ganache

Räcker till cirka 4 portioner beroende på storlek på serveringsglas (150 ml storlek eftersom moussen är rikligt fyllig)

"En ganache montée eller en vispad ganache är ett bra sätt att enkelt skapa en luftig mousse.

Blandningen vispas precis som grädde, precis innan servering. Voila.

Kombinationen av kaffe, rik choklad och den exotiska touchen av tonka är verkligen förförande."

100 g Lindt EXCELLENCE 70% kakaochoklad, hackad

40 ml Espresso

1 gelatinblad (Kvalitet extra guld)

200 ml Grädde, 35%

15 g Glukossirap

30 g Råsocker

Valfritt

Lite finrivna tonkabönor

Lägg chokladen i en skål och tillsätt espresson. Ställ åt sidan.

Lägg gelatinbladet i kallt vatten i en liten skål för att blötlägga.

Kombinera hälften (100 ml) av grädden, glukossirapen och sockret i en kastrull och värm upp nästan till kokpunkten.

(Tillsätt en fjärdedel av en tonkaböna, finrivet med hjälp av ett rivjärn, till grädden om du använder det).

Ta bort från värmen.

Krama ur överskottsvattnet från gelatinbladet och tillsätt det i den varma gräddblandningen. Rör tills det löses upp.

Häll över chokladen och kaffet.

Använd en stavmixer för att skapa en slät, silkeslen blandning.

Tillsätt resten av grädden (100 ml) och blanda igen.

Täck direkt med plastfolie och placera i kylskåpet i 2-3 timmar.

För att servera, vispa ganachen till en lätt mousse precis innan servering.

Dela upp i serveringsglas och garnera med Lindts chokladdekorationer eller en bit av Lindt EXCELLENCE

Lindt EXCELLENCE and Coffee

Whipped Ganache/ Ganache Montée

Makes about 4 portions depending on the serving glass size (150ml size as the mousse is decadently rich)

‘A ganache montée or a whipped ganache is a great way of easily creating a light mousse.

The mixture is whipped just as you would whip cream, just before serving. Voila.

The combination of coffee, rich chocolate and the exotic touch of tonka is truly captivating.’

100g Lindt EXCELLENCE 70% Cocoa Chocolate, chopped

40ml Espresso

1 leaf of Gelatine (Gold Grade)

200ml Cream, 35%

15g Glucose syrup

30g Raw Caster sugar

Optional

Little Tonka bean, grated finely

Place the chocolate into a bowl and add the espresso. Set aside.

In a small bowl place the gelatine leaf in cold water to soak.

Combine half (100ml) the cream, glucose and sugar in a saucepan and bring to just before boiling point.

(Microplane a ¼ of a Tonka bean into the cream if using).

Take off the heat.

Squeeze excess water from the gelatine and add to the hot cream mixture. Stir until dissolved.

Pour over the chocolate and coffee.

Using a stick blender, create a smooth, silky mixture.

Add the remaining (100ml) cream and blend again.

Cover directly with cling film onto the surface and place in the fridge for 2-3 hours.

To serve, whip the ganache to a light mousse just before serving.

Divide into serving dishes and garnish with Lindt chocolate decorations or a square of Lindt EXCELLENCE.