thermomix

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ

5 λεπτά 1 ώρα 15 λεπτά εύκολη 10 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. σοκολάτα μαύρη (70%), σε κομμάτια
400 γρ. κάστανα, ψημένα
350 γρ. γάλα
140 γρ. ζάχαρη
1 κ.γλ βανίλια
½ κ.γλ αλάτι
200 γρ. βούτυρο
2 κ.σ μπράντυ
500 γρ. φρέσκα κρέμα, τουλάχιστον 30% λιπαρά
50 γρ. ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο 200 γρ. σοκολάτα και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
2. Προσθέστε τα κάστανα, το γάλα και αναμείξτε **1 λεπτό/ταχύτητα 6**.
3. Προσθέστε τη ζάχαρη, τη βανίλια, το αλάτι, το βούτυρο και ζεστάνετε **6 λεπτά/50°C/ταχύτητα 3**.
4. Προσθέστε 150 γρ. από την αλεσμένη σοκολάτα, το μπράντυ και αναμείξτε **2 λεπτά/ταχύτητα 4.** Μεταφέρετε σε ένα βαθύ μπόλ και αφήστε στην άκρη.
5. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τον κάδο. **Τοποθετήστε το χτυπητήρι στην θέση του.** Βάλτε την κρέμα στον κάδο και χτυπήστε στην **ταχύτητα 3.5,** χωρίς να έχετε ρυθμίσει το χρόνο, μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα προσέχοντας ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό χτύπημα.
6. Προσθέστε λίγη-λίγη την χτυπημένη φρέσκα κρέμα στο βαθύ μπολ με τη μούς αναδιπλώνοντας ελαφρά με μια ξύλινη κουτάλα.
7. Μοιράστε το μείγμα της μους σε 10 ατομικά ποτήρια του γλυκού και μεταφέρετε στο ψυγείο για 1 ώρα.
8. Γαρνίρετε με τα υπόλοιπα 50 γρ. αλεσμένης μαύρης σοκολάτας και ζάχαρη άχνη. Σερβίρετε αμέσως.

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ
ξύλινη κουτάλα
10 ατομικά ποτήρια γλυκού
(χωρητικότητας 175 m