



DESSERT

Champagnemousse med hallon och choklad

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

När nyårsglittret lagt sig ? börja året med något gott! Unna dig en lång brunch eller njut av att laga en god efterrätt. Champagnemoussen med hallon smakar fantastiskt ? en perfekt start på det nya året! Skål för nya möjligheter och fler smakupplevelser 2025!



INGREDIENSER

100 g vit- och mjölkchoklad
2 dl vispgrädde
2 st äggulor
1 dl champagne
1 msk florsocker
färska hallon och citronmeliss till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1 Smält chokladen över ett vattenbad och låt svalna något.
- 2 Vispa grädden fluffig.
- 3 Vispa äggulor och florsocker pösigt.
- 4 Vänd ner den smälta chokladen i äggblandningen, rör sedan ner champagnen och vänd därefter försiktigt ner grädden.
- 5 Häll upp i glas och låt stå i kylan i minst 2 timmar.
- 6 Toppa med färska hallon och citronmeliss vid servering.