



DESSERT

Chokladmousse

Kock: **Helena Ekman** Tid: **120 min** Portioner: **5**



Superenkla att göra och smakar helt magiskt! Att de dessutom är snygga är ett extra plus. Perfekta att ha som en god dessert & skålarna kan förberedas innan ? kanske till midsommar?

Silikonformarna är köpta på Leilas General Store.

INGREDIENSER

Chokladmousse

3 dl grädde

1 msk florsocker

75 g bakchoklad, 55%



Chokladskal

50 g mörk choklad

50 g vit choklad

2 passionsfrukter

GÖR SÅ HÄR

1

Mousse

Hacka chokladen fint.

Koka upp grädde och blanda med florsocker.

Lägg chokladen i en bunke och häll på gräddblandningen. Låt stå 1 minut och rör sedan om så det smälter. Ställ bunken i kylan minst 2 timmar.

Ta ut bunken och vispa blandningen fluffig. Lägg i en spritspåse.

2

Skal

Smält vit respektive mörk choklad i ett vattenbad eller i mikron.

Pensla 5 silikonformar med vit choklad och 5 med mörk choklad. Låt stelna i frysen 1 minut och ta sedan ut skalerna ur formarna.

3

Montering

Lägg tre mörka skal och två vita på ett fat. Spritsa i chokladmoussen.

Toppa med lite passionsfrukt och lägg på ett lock av motsatt färg.

4

Servering

Knacka hål på skålarna och NJUT!