



DESSERT

# Crème Brûlée-Chokladmousse

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Här har du en dessert som inte bara smakar som en dröm ? den knastrar lite också! Len choklad möter den krispiga karamellmagin från crème brûlée. Lyxig, trendig och oemotståndlig. Räcker till ca 6 lyckliga magar.





## INGREDIENSER

120 g cream brûlée choklad  
2 st äggulor  
4 dl vispgrädde  
1 msk strösocker  
10 g choklad (för garnering)

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Chokladfest! Hacka chokladen och smält den försiktigt i vattenbad (eller micra snabbt). Låt svalna lite så du inte stressar den stackars chokladen.
- 2** Vispa upp stämningen! Vispa äggulorna fluffiga med sockret tills det ser så gott ut att du vill äta det som det är (men gör inte det!).
- 3** Mix it, baby! Blanda den smälta chokladen med äggulesmeten och rör om tills det blir slätt och glänsande som din framtid.
- 4** Grädde på toppen. Vispa grädden tills den blir fluffig som ett moln och vänd försiktigt ner i chokladblandningen.
- 5** In i kylan. Häll upp i glas och låt moussen chilla i kylskåpet i ca 1 timme.
- 6** Dekorera som en boss. Strö ?knäckgrus? ovanpå för den ultimata crunch-faktorn.
- 7** Klar! Den här moussen är inte bara en dessert, den är ett samtalsämne. Choklad, knäck och en touch av lyx. Allt du behöver för att stjäla showen på middagen.