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.

30

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 kylen. 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.