



DESSERT

Hallonmarängmousse med mynta, lime & jordgubbar

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner: **4**



En otroligt enkel efterrätt som går rakt in i hjärtat hos de som äter den.

<https://www.instagram.com/reel/CipEAgMDe8Y/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>



INGREDIENSER

225 g färska hallon
2 dl grädde (vegetarisk fungerar också)
8 st maränger
1,5 st limezest
10 st färska mynta-
blad
1 tsk vaniljsocker (el annan vaniljvariant)

Garnering

1 st limezest
5 st färska mynta-
blad
8 st färska jordgubbar, hackade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mosa hallonen med en elvisp.
- 2** Vispa grädden i en separat bunke.
- 3** Blanda ihop grädde och hallonen. Tillsätt limezest, vaniljsocker och hackade myntablad.
- 4** Ta 4 snygga glas och lägg upp hälften av hallonmoussen i botten på glasen.
- 5** Krossa 4 marängar och lägg i glasen.
- 6** Lägg på resten av hallonmoussen i glasen.
- 7** Krossa 4 marängar och lägg ovanpå.
- 8** Garnera med limezest, hackad mynta och jordgubbar.