DESSERT

Chokladmousse med smak av apelsin, daim & espresso

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **80 min** Portioner: **4**

80

Alla chokladälskare titta hit! Vad sägs om en krämig chokladmousse smaksatt med krossad daim, espresso, apelsinskal & apelsinsaft? I botten gömmer sig dessutom limemarinerade apelsinklyftor som lyfter desserten till ytterligare en nivå.

INGREDIENSER

160 gram mörk choklad
3 deciliter vispgrädde
2 stycken äggulor
60 gram daim
2 stycken apelsiner
1 matsked espresso
0.5 styck lime
Garnering
apelsinklyfta
citronmeliss

GÖR SÅ HÄR

1. Smält choklad försiktigt i vattenbad. Låt svalna utan att stelna. Rör ner äggulorna en i taget och rör om ordentligt.

2. Riv skal från en hel apelsin och pressa ut saft från en halv. Blanda ner hackad daim, en skvätt espresso och apelsinblandningen i chokladsmeten. Rör om.

3. Vispa grädde i en bunke, inte för hårt. Blanda ner grädden i chokladkrämen. Skala och dela apelsinen som är kvar i mindre bitar. Pressa över lime och rör om. Fördela apelsinen i botten av 4 stycken portionsglas. Toppa med chokladmoussen. Låt stå i kylen minst 1 timme innan servering.

4. Chokladhjärtan:Smält choklad i vattenbad. Ta fram en plåt med bakplåtspapper. Rita hjärtan på pappret för att använda som mall. Spritsa chokladen efter mallen och låt stelna i kylskåp.