DESSERT

Hallonmousse med rostad mandel

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Det är alltid gott med efterrätt. Här en len hallonmousse med rostad mandel med smak av lönnsirap.

INGREDIENSER

3 stycken gelatinblad
250 gram hallon
1 deciliter strösocker
0.5 tesked vaniljpulver
2.5 deciliter vispgrädde
50 gram hackad mandel
1 matsked lönnsirap
1 tesked vaniljsocker
färsk mynta, blad

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg gelatinbladen i blöt i en skål med kallt vatten.

2. Koka upp hallonen och sockret i en panna. Spara några fina hallon till dekoration.
Mixa hallonen och sockret, krama ur gelatinbladen och rör ner i hallonblandningen. Ställ åt sidan och låt svalna till rumstemperatur.

3. Vispa grädden, inte allt för hårt men den ska inte vara rinnig. Tillsätt vaniljpulvret och rör om. Vänd ner grädden i hallonblandningen.

4. Du kan servera moussen i portionsskålar eller lägga upp på fat. Vilket du än väljer ska moussen stå i kylen ca en timme innan servering.
Väljer du att servera moussen hel, ställer du in skålen i kylen och lägger upp på fat precis innan servering eller så ställer du de fyllda portionsskålarna i kylen.

5. Under tiden moussen står i kylen rostar du den hackade mandeln i en torr stekpanna. När mandeln fått fin färg drar du av pannan från plattan och rör i lönnsirapen.

6. Garnera moussen med den rostade mandeln, några färska hallon och några myntablad samt sikta över vaniljsockret.