



DESSERT

Chokladterriner

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **8**

Det ljuvligaste man kan tänka sig i dessertväg! Servera med lite färska bär eller en syrlig, frisk sorbet.

En av min absoluta favoritdesserter! Inte för bantaren, bara för njutaren. En liten bit, sen är ens chokladsug stillat :)



INGREDIENSER

300 g mörk choklad med havssalt
1.5 dl mjölk
1.5 dl ljus sirap
150 g smör
1 st ägg

GÖR SÅ HÄR

- 1** Klä en brödform med plastfolie.
- 2** Smält chokladen tillsammans med mjölk, sirap, smör och en nypa salt i vattenbad.
- 3** Vispa ägget lätt och häll det sedan i chokladröran under omrörning tills smeten är jämn.
- 4** Fyll formen med lite smet i taget och slå den lätt i diskbänken mellan varven så att eventuella luftbubblor försvinner. Täck chokladterrinen med plast och sätt in den i kylan över natten.
Låt chokladterrinen bli rumstempererad före servering!
Foto: www.cedell.se