DESSERT

Mousse på mjölkchoklad med hallon & lakrits

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Len chokladmousse gjord på mjölkchoklad. Tillsammans med söta hallon och salt lakrits blir det en fullträff!

Chokladmousse kan lätt skära sig när den blandas. Tänk på att ingredienserna ska hålla ungefär samma temperatur. Det är viktigt att grädden är löst vispad och vänds ner i chokladen.

INGREDIENSER

100 gram mjölkchoklad
2 dl vispgrädde
1 st gelatinblad
1 st äggula
1 msk vatten
1 msk honung
Garnering

12 st turkisk peppar
100 gram färska hallon

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg gelatinbladet i en skål med rikligt med kallt vatten, ca 10 min.
2. Smält chokladen försiktigt i micro eller över vattenbad. Låt svalna något.
3. Vispa upp äggulan lätt i en liten skål.
4. Hetta upp honung och vatten i en kastrull. Dra av från värmen och tillsätt geltinbladet, urkramat. Rör tills det smält ordentligt.
5. Häll ner gelatinblandningen i den uppvispade äggulan, under omrörning.
6. Vispa grädden lätt, inte för hårt, den ska vara ungefär som filmjölk i konsistensen.
7. Häll äggvispet, lite i taget, i den smälta chokladen. Rör hela tiden. Blanda ordentligt till en jämn chokladsmet.
8. Vänd försiktigt ner grädden, lite i taget, i chokladen. Den får inte vispas ner. Blanda till en jämn mousse och häll upp i fina glas. Låt stå i kylen ca 2 timmar.
9. Vid servering, toppa med färska hallon och krossad turkisk peppar.