DESSERT

Vit chokladkräm med mascarpone, hjortron & kaksmulor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Vit choklad, mascarpone, hjortronsylt och kaksmulor i en härlig blandning - enkel men väldigt god dessert till nyårsfirandet!

Har du småkakor över sen julfirandet? Då passar de perfekt att krossa och använda i den här goda efterrätten. Jag har använt mandelmusslor, men det går lika bra med drömmar eller någon annan sorts småkaka. Gärna med smak av vanilj eller mandel. Receptet räcker till 4-6 personer, beroende på hur stora glas man använder.
Det går bra att förbereda efterrätten ett par timmar i förväg och ta fram direkt från kylen när den ska serveras.

INGREDIENSER

100 g vit choklad
2 dl vispgrädde

0.5 st vaniljstång, urskrapad
250 g mascarpone
2 msk rom
100 g kaksmulor
1.5 dl hjortronsylt

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka chokladen och lägg i en bunke. Hetta upp hälften utav grädden tillsammans med vaniljstången i en kastrull. Fiska upp vaniljstången och häll grädden över chokladen. Rör blandningen slät och låt svalna något.

2. Vispa mascarpone och resterande grädde tills det tjocknar. Rör ner i chokladblandningen, lite i taget, till en fluffig kräm. Använd gärna handvisp. Smaksätt eventuellt med rom eller någon god likör. Häll upp i en spritspåse och låt stelna i kylskåp någon timme. Det går även bra att direkt fördela chokladkrämen i glas, och sedan låta stelna, men då får man inte samma fina mönster.

3. Varva kaksmulor, hjortronsylt och den vita chokladkrämen i fina glas. Dekorera gärna med guld- eller silverpärlor.