

Chokladmousse med exotisk fruktsallad

4 port.

Ingredienser:

100 g mörk choklad
2 st äggulor
ev. 0,5 dl starkt kaffe
ev. 3 msk florsocker
2,5 dl vispgrädde

Fruktsallad:

1-2 färska fikon i klyftor
1 kiwi, skalad, halverad
och skivad
1 mogen mango, tärnad
och skalad

Gör så här:

Smält chokladen försiktigt och låt svalna till under 65°C (annars kan äggulorna koagulera). Rör ner äggulorna en i taget. Rör ordentligt mellan varje. Låt smeten svalna. Rör ev. ner kaffe och florsocker. Vispa grädden, inte för hårt, och rör ner den i smeten till en jämn smet.

Fördela chokladmoussen i portionsglas och ställ in i kylan. Toppa med den färska frukten.



Chokladmousse med exotisk fruktsallad

4 port.

Ingredienser:

100 g mörk choklad
2 st äggulor
ev. 0,5 dl starkt kaffe
ev. 3 msk florsocker
2,5 dl vispgrädde

Fruktsallad:

1-2 färska fikon i klyftor
1 kiwi, skalad, halverad
och skivad
1 mogen mango, tärnad
och skalad

Gör så här:

Smält chokladen försiktigt och låt svalna till under 65°C (annars kan äggulorna koagulera). Rör ner äggulorna en i taget. Rör ordentligt mellan varje. Låt smeten svalna. Rör ev. ner kaffe och florsocker. Vispa grädden, inte för hårt, och rör ner den i smeten till en jämn smet.

Fördela chokladmoussen i portionsglas och ställ in i kylan. Toppa med den färska frukten.



Chokladmousse med exotisk fruktsallad

4 port.

Ingredienser:

100 g mörk choklad
2 st äggulor
ev. 0,5 dl starkt kaffe
ev. 3 msk florsocker
2,5 dl vispgrädde

Fruktsallad:

1-2 färska fikon i klyftor
1 kiwi, skalad, halverad
och skivad
1 mogen mango, tärnad
och skalad

Gör så här:

Smält chokladen försiktigt och låt svalna till under 65°C (annars kan äggulorna koagulera). Rör ner äggulorna en i taget. Rör ordentligt mellan varje. Låt smeten svalna. Rör ev. ner kaffe och florsocker. Vispa grädden, inte för hårt, och rör ner den i smeten till en jämn smet.

Fördela chokladmoussen i portionsglas och ställ in i kylan. Toppa med den färska frukten.



Chokladmousse med exotisk fruktsallad

4 port.

Ingredienser:

100 g mörk choklad
2 st äggulor
ev. 0,5 dl starkt kaffe
ev. 3 msk florsocker
2,5 dl vispgrädde

Fruktsallad:

1-2 färska fikon i klyftor
1 kiwi, skalad, halverad
och skivad
1 mogen mango, tärnad
och skalad

Gör så här:

Smält chokladen försiktigt och låt svalna till under 65°C (annars kan äggulorna koagulera). Rör ner äggulorna en i taget. Rör ordentligt mellan varje. Låt smeten svalna. Rör ev. ner kaffe och florsocker. Vispa grädden, inte för hårt, och rör ner den i smeten till en jämn smet.

Fördela chokladmoussen i portionsglas och ställ in i kylan. Toppa med den färska frukten.

