

Chokladformar med hallonfluff!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Chokladformar med hallonfluff

6 port.

Ingredienser:

Muffins

100 gram mörk choklad
75 gram smör
2 st ägg
1 dl strösocker
2+1 msk kokos
1 dl nötter blandade, tex.
mandlar och hasselnötter

Hallonfluff

250 gram hallon färsk
1,5 dl vispgrädde
0,5 tsk vaniljsocker

Dekoration

hallon
citronmeliss

Gör så här:

Muffins

Sätt ugnen på 225°. Hacka chokladen och smält den med smör i mikro eller vattenbad. Vispa ägg och socker pösigt. Rör i chokladsmör och 2 msk kokos. Fördela smeten i muffinsformar. Grovhacka nötterna och strö dem och 1 msk kokos över smeten. Grädda mitt i ugnen ca 10 min. Smeten ska vara lite lös i mitten. Låt svalna.

Hallonfluff

Mosa bären grovt. Vispa grädden med vaniljsockret. Blanda ner bären i grädden. Toppa formarna med fluffet och dekorera med hallon och citronmeliss.