

Chokladmousse med exotisk fruktsallad!



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



Chokladmousse med exotisk fruktsallad

4 port.

Ingredienser:

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

Fruktsallad

1-2 st färska fikon
1 st kiwi, skalad, halverad
och skivad
1 st mango, mogen,
tärnad och skalad
1 st granatäpple,
kärnorna
1 krk citronmeliss

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