

Avokadomousse med lakritssås och Fänkål och Chokladrulle

4 port.

Mousse:

2 st väl mogna Avokado

2st Lime

1 ½ dl Florsocker

1 ½ dl Vispgrädde

Dela Avokadon och ta bort kärnan

Skiva 4 tunna skivor av limen till garnering

Pressa resten av limen i skål och tillsätt avokado och florsocker

Mixa till en slät puré

Vispa grädden ganska hårt och blanda i avokadopurén.

Ställ kallt till serveringen

Lakritssås:

Smält turkiskpeppar och tillsätt en skvätt grädde till behaglig smak och konsistens

Rulle:

Pensla Filodeg med mörk Choklad (behöver inte täcka hela arket)

Lägg flera ark med Choklad emellan (4-6 ark)

Finstrimla lite fänkål och lägg på sista arket

Rulla ihop och baka av några minuter

Dela i lagom längd och servera till.

Ingredienser:

Avokado

Lime

Grädde

Florsocker

Turkisk peppar

Filodeg

Fänkål

Choklad