



VARM CHOKLADMOUSSE MED COINTREAU OCH KARDEMUMMA-CRÈME FRAÎCHE

6 PORTIONER

100 g mörk choklad minst 60 % kakao
100 g osaltat smör
1/3 dl Cointreau
4 äggulor
130 g (knappt 1 1/2 dl) strösocker
4 äggvitor
1 nypa salt
1 3/4 dl crème fraîche
1/3 tsk mald kardemumma

FAVORITGODIS

1. Geléhallon
2. Plopp
3. Dajm

Sätt ugnen på 200°. Smält chokladen och smöret tillsammans med Cointreau ovanpå spisen, enklast i vattenbad.

Vispa äggulorna och sockret i vattenbad under uppvärmning till sockret har smält. Se upp så att inte smeten blir för varm, då stelnar den. Vispa äggvitorna och saltet till hårt skum.

Rör ner gulorna i chokladen. Vänd försiktigt ner vitorna, med stora tag. Det gör ingenting om smeten är lite strimmig. Fyll krämen i portionsformar eller kaffekoppar som tål ugn och ställ åt sidan.

Blanda crème fraîche och kardemumma. Grädda chokladmoussen i ugn i cirka 7 minuter. Servera omedelbart med crème fraîche.