



Vit chokladmousse med syrade.

Tid: 30 min Antal portioner: 4

Superenkel chokladmousse med endast tre ingredienser. Serveras med syrliga lingon.

Dela det här receptet.

Ingredienser

- 150 g vit choklad
- 2 dl vispgrädde
- 1 ägg
- 100 g frysta lingon
- 1 lime
- Mango
- Sockerflarn lika delar florsocker + vetemjöl (?)

Gör så här

1. Smält chokladen i vattenbad på svag värme tills all choklad smält. Den får inte bli för varm.
2. Vispa grädden. Vispa upp ägget.
3. Tillsätt den smälta chokladen i det uppvispade ägget under omrörning.
4. Rör sedan ner grädden försiktigt tills det blir en fin och jämn mousse.
5. Häll sedan upp i serveringsglas. Låt stå i kylskåp minst 1 timme innan servering.
6. Pressa över limesaft över de tinade lingonen och riv ner skal från limen. Blanda. Garnerna chokladmoussen med lingonen innan servering.
7. + Mango och sockerflarn