# Vit chokladcrème med passion och blåbär

För fyra personer

Smält 100 gr vit choklad i vattenbad.

Vispa 3 äggulor med 1 msk socker.

Blanda ner chokladen i äggulorna tillsammans med finrivet skal av 1 lime.

Vispa 2 dl vispgrädde fluffigt. Vänd ner grädden i ägg- och chokladkrämen, ta lite i taget.

Fördela i 4 glas. Ställ i kylen i 2 timmar.

Toppa med passionsfrukt och färska blåbär.