DESSERT

Champagnemousse med hallon och choklad

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

När nyårsglittret lagt sig ? börja året med något gott! Unna dig en lång brunch eller njut av att laga en god efterrätt. Champagnemoussen med hallon smakar fantastiskt ? en perfekt start på det nya året! Skål för nya möjligheter och fler smakupplevelser 2025!

INGREDIENSER

100 g vit- och mjölkchoklad
2 dl vispgrädde
2 st äggulor
1 dl champagne
1 msk florsocker
färska hallon och citronmeliss till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Smält chokladen över ett vattenbad och låt svalna något.
2. Vispa grädden fluffig.
3. Vispa äggulor och florsocker pösigt.
4. Vänd ner den smälta chokladen i äggblandningen, rör sedan ner champagnen och vänd därefter försiktigt ner grädden.
5. Häll upp i glas och låt stå i kylen i minst 2 timmar.
6. Toppa med färska hallon och citronmeliss vid servering.