



DESSERT

# Chokladmousse med smak av apelsin, daim & espresso

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **80 min** Portioner: **4**



Alla chokladälskare titta hit! Vad sägs om en krämig chokladmousse smaksatt med krossad daim, espresso, apelsinskal & apelsinsaft? I botten gömmer sig dessutom limemarinerade apelsinklyftor som lyfter desserten till ytterligare en nivå.

## INGREDIENSER

160 gram mörk choklad  
3 deciliter vispgrädde  
2 stycken äggulor  
60 gram daim  
2 stycken apelsiner  
1 matsked espresso  
0.5 styck lime

### Garnering

apelsinklyfta  
citronmeliss



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält choklad försiktigt i vattenbad. Låt svalna utan att stelna. Rör ner äggulorna en i taget och rör om ordentligt.
- 2** Riv skal från en hel apelsin och pressa ut saft från en halv. Blanda ner hackad daim, en skvätt espresso och apelsinblandningen i chokladsmeten. Rör om.
- 3** Vispa grädde i en bunke, inte för hårt. Blanda ner grädden i chokladkrämen. Skala och dela apelsinen som är kvar i mindre bitar. Pressa över lime och rör om. Fördela apelsinen i botten av 4 stycken portionsglas. Toppa med chokladmoussen. Låt stå i kylan minst 1 timme innan servering.
- 4** Chokladhjärtan: Smält choklad i vattenbad. Ta fram en plåt med bakplåtspapper. Rita hjärtan på pappret för att använda som mall. Spritsa chokladen efter mallen och låt stelna i kylskåp.