



DESSERT

# Vit chokladmousse

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **6**



En len och god chokladmousse som serveras med färska bär och krossad maräng.

## INGREDIENSER

250 g vit choklad  
2 dl creme fraiche  
2.5 dl vispgrädde  
1 ägg

### Servering

färska hallon  
krossade maränger  
florsocker



## GÖR SÅ HÄR

- 1 Smält chokladknappar eller hackad choklad över ett vattenbad.

2

Låt sedan den smälta chokladen svalna men den ska inte stelna.

3

Vispa upp ett ägg som stått framme i rumstemperatur ett tag, det ska inte vara kylskåpskallt.

4

Vänd ner chokladen lite i taget och rör ordentligt till en jämn smet.

5

Vispa grädden fluffig.

6

Blanda chokladsmeten med creme fraiche och vänd ner grädden. Blanda till en slät och fin mousse.

7

Häll smeten i fina glas eller en fin skål. Täck med plastfolie och ställ in i kylan några timmar eller över natten.

8

Vid servering dekorera med färska hallon, krossade marängar och pudra över florsocker.