



DESSERT

Chokladmousse på hallonspegel

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vissa smaker förhöjer varandra. Citron och hallon till exempel, men också hallon och choklad.

INGREDIENSER

120 g mörk choklad (ca 70 % kakao)

3 dl vispgrädde

2 st äggulor

5 droppar konjak, rom eller liknande

Hallonspegel

300 g hallon

2 dl vatten

1 dl strösocker



GÖR SÅ HÄR

- 1** Riv eller finhacka cirka 20 g av chokladen och ställ undan till garnityr. Bryt resten av chokladen i bitar och lägg dem i en djup tallrik.
- 2** Ställ tallriken över en liten kastrull med kokande vatten och låt sjuda några minuter tills chokladen har smält.
- 3** Vispa grädden i en bunke, men inte för hårt. Moussen kan bli grymig om man vispar för mycket!
- 4** Ta bort tallriken från kastrullen. Rör ner gulorna, några droppar konjak eller annan spritsort och några matskedar av den vispade grädden, i chokladen. Rör tills blandningen är slät. Vänd ner chokladsmeten i resten av den vispade grädden.
- 5** Ställ moussen i kylen och låt stelna, det tar 2-3 timmar.
- 6** Koka upp hallon, vatten och strösocker i en kastrull. Kör såsen i mixer och sila av kärnorna.
- 7** Skeda upp hallonsåsen på tallrikar. Forma "ägg" av moussen med en sked doppad i vatten och lägg dem på hallonspeglarna. Strö över riven choklad.