



Chokladkräm med vaniljmarinerade jordgubbar & honungsrostade nötter

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**

Jordgubbar och vanilj hör sommaren till! Här tillsammans med mörk choklad och rostade nötter i en somrig dessert.

Den lina chokladkrämen är gjord på mörk choklad med en kakaohalt på 70% och som sötning har jag använt honung. En god efterrätt som inte är särskilt onyttig!

Tänk på att krämen behöver ett par timmar i kylan för att stelna. De olika momenten till efterrätten går utmärkt att förbereda dagen innan, men vänta helst med att garnera till strax innan servering.



INGREDIENSER

Chokladkräm

100 g mörk choklad 70 %
1.5 dl vispgrädde
1 msk honung, flytande
1 msk smör, rumsvarmt
1 st äggula

Vaniljmarinerade jordgubbar

500 g färska jordgubbar
1 st vaniljstång
2 msk honung, flytande

Honungsrostade nötter

1.5 dl blandade nötter, ex pistage, valnöt och hasselnöt
1 msk smör
1 msk honung, flytande
1 liten nypa flingsalt

Till servering

2 dl vispgrädde
några st ätbara gröna blad, ex mynta



GÖR SÅ HÄR

1

Chokladkräm Hacka chokladen och lägg i en liten skål. Koka upp grädde, honung och en liten nypa salt. Häll över chokladen och rör tills den smält. Rör i smör och äggula. Fördela krämen i fina glas och ställ kallt att stelna ett par timmar eller över natten.

2

Vaniljmarinerade jordgubbar Skölj och ansa jordgubbarna. Dela i mindre bitar och lägg i en skål. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Blanda fröna med honungen och ringla över jordgubbarna, låt även den urskrapade vaniljstången ligga med i blandningen. Plasta och låt stå i kylskåp tills det är dags att garnera efterrätten, gärna en timme eller två. Rör runt någon gång under tiden.

3

Honungsrostade nötter Hetta upp en stekpanna och rosta nöterna någon minut. Lägg över på ett fat. Låt smör och honung smälta samman i pannan och koka ihop ett par minuter. Tillsätt nöterna och blanda runt. Låt koka ytterligare en minut eller två. Vakta noga så att det inte bränns vid. Häll över nöterna på ett fat och låt svalna. Hacka dem grovt när de kallnat.

4

Garnering Fördela de marinerade jordgubbarna över den kylda chokladkrämen. Toppa med rostade nötter och dekorera eventuellt med ett grönt blad. Servera gärna efterrätten med en klick lättvispad grädde.