

# Chokladkräm med päronlikör och karamelliserade popcorn.

Karamelliserade popcorn är verkligen pricken över i till denna utsökta chokladkräm med päronlikör. Att göra karamelliserade popcorn är förvånansvärt enkelt och förgyller vilken dessert som helst!



4 PORTIONER



30 MIN

Desserter

Choklad

Nyår

## Chokladkräm med päronlikör och karamelliserade popcorn

### Ingredienser:

100 g mörk choklad (70%)  
100 g mjölkchoklad  
3 dl vispgrädde  
2 msk Xanté Dark Chocolate & Pear  
2 msk smör  
1 äggula  
1 dl poppade popcorn  
Olja att poppa i  
Salt  
1 dl strösocker  
25 g smör

**Gör så här:**

1. Finhacka de båda chokladsorterna och lägg i en skål.
2. Värm grädden tills att den precis börjat koka och håll den och päronlikören över chokladen.
3. Rör om tills all choklad smält och grädden kommit ner i temperatur något.
4. Klicka i smöret och ha i äggulan under omrörning.
5. Lägg upp i 4 portionsglas och ställt kallt. Gärna över natten.
6. Poppa popcornen enligt anvisningarna på paketet. Salta.
7. Smält sockret i en kastrull tills det blivit gyllenbrunt. Tillsätt smöret och rör om väl.
8. Blanda popcornen med karamellen och lägg sedan ut popcornen på ett bakplåtspapper att svalna. Akta så att du inte bränner dig.
9. Innan servering: toppa varje glas med karamelliserade popcorn.  
Servera övriga popcorn i en skål på sidan av.



Spara i lista

## Xanté Dark Chocolate & Pear

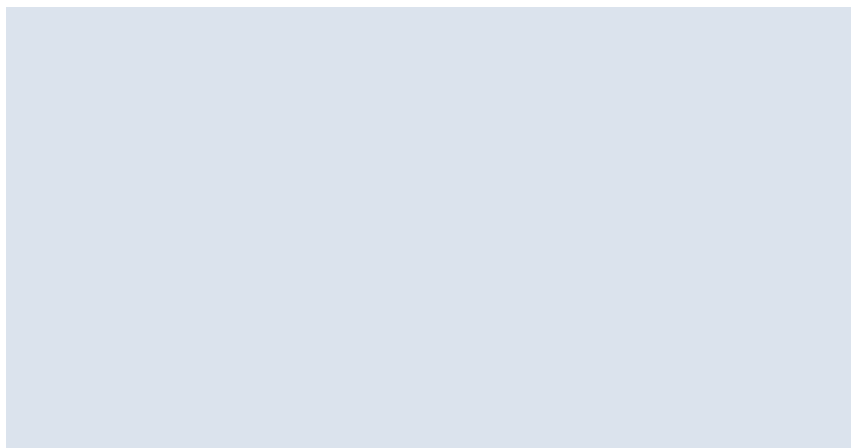
Systembolagsnummer: 688

239,00 kr

---

En himmelsk chokladvariant av den klassiska päronkonjaken Xanté. Ljuva pärontoner i kombination med mörk choklad ger en riktigt trevlig likör. Avnjut som den är, eller som ingrediens i drinkar och desserter, som i denna chokladkräm med karamelliserade popcorn!

## Linnéas nyårsmeny::







### Krabbröra på smörbruschetta.

Ett gott tilltugg som passar utmärkt till ett glas bubbel, varför inte True Colours Cava?

[Läs mer](#)

---



### Pumpasallad med parmesan och skinkchips.

En matig och lättlagad pumpasallad blir en fin förrätt tillsammans med ett glas Nederburg The Winemasters Organic Chenin Blanc.

[Läs mer](#)

---



## Oxfile med svartkål och friterade, finstrimlade morötter.

Inget nyår utan oxfile! Till det har jag valt att servera en gudomligt god sås med svartkål och parmesan.

**Läs mer**

---

Utskrift