

Chokladmousse med kanderade hasselnötter.

Gör Linnéas krämiga chokladmousse som passar perfekt till ett litet glas madeira.



4 PORTIONER



20 MIN

Desseter

Choklad

Chokladmousse

Ingredienser:

100 g choklad, valfri kakaohalt
2 msk strösocker
2 dl vispgrädde
2 rumstempererade äggulor

Gör så här:

1. Börja med att smälta choklad och socker i ett vattenbad eller försiktigt i mickron. Låt chokladen svalna. Vispa under tiden grädden lätt och fluffig.
2. Blanda i äggulorna i den avsvalnade chokladen, ha i en i taget och rör om. Känns det som om chokladen kommer att skära sig, tillsätt en matsked vispad grädde. Då brukar chokladsmeten gå ihop sig igen.
3. Vänd försiktigt i chokladsmeten i grädden. Vispa gärna några tag med en ballongvisp på slutet för att få en luftig chokladmousse.
4. Fördela i portionsglas och låt stå svalt till servering.

Kanderade hasselnötter

Ingredienser:

1 dl strösocker
1 msk smör
1 dl hasselnötter

Gör så här:

1. Smält sockret i en tjockbottnad kastrull. Låt det smälta sakt. När det börjat få en gyllenbrun ton, tillsätt smöret och rör om. Ta av från plattan.
2. Hacka hasselnötterna grovt och tillsätt i det smälta sockret. Bred snabbt ut blandningen på ett bakplåtspapper.
3. När allt har stelnat, lossa från bakplåtspappret och bryt i mindre bitar.
4. Dekorera chokladmoussen med de kanderade nötterna.



Spara i lista

Vintry's Madeira Fine, 750ml

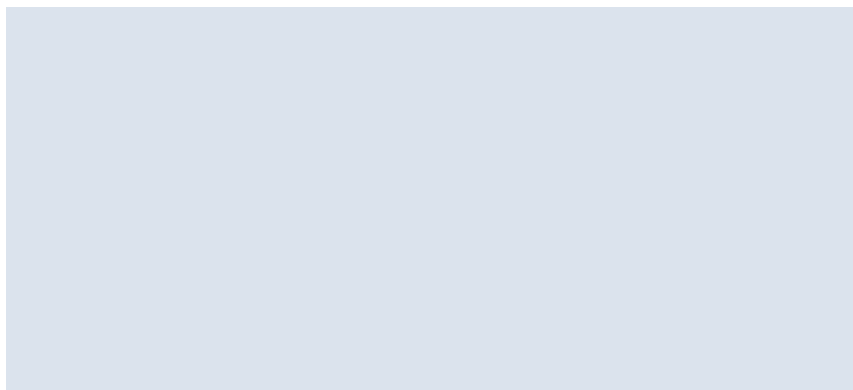
Systembolagsnummer: 7882

149,00 kr

Servera gärna ett glas madeira till chokladmoussen och då passar Vintry's Madeira Fine mycket bra.

Vinet har en relativt stor, eldig doft, med inslag av arraxsboll, kokos, choklad, mandel och rostat kaffe. Halvsöt, frisk, medelfyllig och eldig smak med toner av kokos, choklad, arraxsboll och rostat kaffe. Medellång eftersmak.

Se också





Goda desserter och sötsaker med Amarula.

Amarula är en fantastisk ingrediens i olika bakverk och desserter. Här listar vi 8 goda bakverksrecept som alla innehåller Amarula.

[Läs mer](#)



Chokladtårta med dulce de lechefyllning och brynt smörfrosting.

En underbar tårta dekorerad med chokladägg och rostad mandel. Duka fram och låt dina gäster hänföras.

[Läs mer](#)



Citronmarängpaj.

Bjud på en syrlig och somrig citronmarängpaj. Det här receptet kommer från Elsa Billgrens senaste bok och basen är hennes svägerska, Fannys, lemon curd.

Läs mer

Utskrift