

Vit chokladmousse med lemon curd.

Och som kronan på verket avslutar jag nyårsmiddagen med en vit chokladmousse med lemon curd. Gott nytt år!



4 PORTIONER



25 MIN

Nyår

Choklad

Dessert

Vit chokladmousse

Ingredienser:

150 g vit choklad

1 äggula

2 dl grädde

Gör så här:

1. Smält chokladen i ett vattenbad. Tag skålen med choklad från värmen och låt den svalna.
2. Vispa upp äggulan och ha i den i den avsvalnade chokladen, rör till en jämn och glansig smet. Om chokladen skär sig är den fortfarande lite för varm. Tillsätt då lite av grädden och rör om, då brukar den gå ihop sig igen.
3. Vispa grädden mjuk och vänd försiktig ner den i chokladen. Blanda allt med hjälp av en slickepott. Ha upp chokladmoussen i fina små glas.

Lemon curd

Ingredienser:

3 citroner
1 1/2 dl strösocker
2 ägg
2 äggulor
50 g smör

Gör så här:

1. Tvätta citronerna noga. Riv skalet och pressa saften ur dom.
2. Vispa upp socker, ägg och äggulor i en skål. Ställ skålen över en kastrull med sjudande vatten.
3. Tillsätt citronskal och saft. Rör tills du får en tjock kräm, cirka 15 minuter.
4. Skär smöret i små bitar och tillsätt det mot slutet. Låt svalna och förvara i en tät burk med lock i kylskåpet.
5. Tillsätt en sked lemon curd till varje glas med chokladmousse.

Hela nyårsmenyn:



Laxtartar - förrätten på nyårsmenyn.

Till förrätt bjuder jag på laxtartarer som du kan servera i små fina glas, på skedar eller som jag valt att göra - i små kakformar. En perfekt start på nyårsmiddagen!

[Läs mer](#)



Örtmarinerade lammracks med ugnstrostad delikatesspotatis.

Huvudrätten består av härliga, örtmarinerade lammracks. Ta tillvara på skyn från lammracksen så får du en helt otroligt god sås. Till detta serverar jag ugnstrostad delikatesspotatis med mycket salt!

[Läs mer](#)



Ostbricka till nyårsmiddagen.

Ingen nyårsafton utan ostbricka! Med små enkla knep och recept kan du lyfta den klassiska ostbrickan till nya höjder, jag lovar!

[Läs mer](#)

Utskrift