

Matlagning 2017-11-14 i Luculliköket i Parkhallen.

Närvarande var Per Brandt, Torbjörn Claesson, Stig Dalmyr, Gustav Engdahl, Roland Johansson, Mats Jontell, Lars Jorstadius, Göran Nilsson, Benneth Strivér och Lars Öhrn. Ansvariga för menyn var Per Berndt och Stig Dalmyr.

Chokladkaffekräm typ Irish coffee

Chokladkaffekräm med whiskey toppad med vispad grädde och riven kaffechoklad.

10 st små glas

300 g Marabou kaffechoklad 70%

6 dl Vispgrädde

4 cl Whiskey

2 dl Vispad grädde

2-3 rutor kaffechoklad till garnering



Gör så här:

Värm vispgrädden i en kastrull tills första "kokbubblan" kommer upp, ställ av kastrullen ifrån plattan och lägg i kaffechokladen och låt den smälta.

Rör runt hela tiden och låt chokladen och grädden gå ihop till en smet!

Häll därefter i whiskey'n och rör om.

Häll upp chokladsmeten i glas och dekorera med vispad grädde och riven kaffechoklad