

Desserten tillagades av Per och Bertil

Mörk chokladmousse

4 portioner

- 200 g grädde
- 400 g mörk choklad
- 75 g strösocker
- 90 g äggula
- 5 st gelatin
- 1 l grädde



Gör så här

- Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa ihop ägg och socker poröst och vispa grädden lätt.
- Hacka chokladen och smält den i grädden i en kastrull, rör tills det blir en jämn smet.
- Krama ur vattnet ur gelatinet och smält i en kastrull på låg värme och blanda sedan ner det i chokladgrädden. Vänd sedan ner chokladblandningen i de vispade äggen. Vänd till sist ner choklad-och äggblandningen i den lättvispade grädden.
- Fördela moussen i skålar eller fina glas och ställ in i kylskåpet i en timme före servering. Garnera med exotiska frukter eller bär

Havreflarn

2 dl havregryn
1 1/2 dl socker
1/4 dl sirap
100 g smält smör
2 msk grädde
1 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver

Blanda samman alla ingredienser för hand. Klicka ut smeten på bakplåtspapper.
Lägg med **stort** avstånd mellan klickarna kakorna flyter ut ganska mycket
Grädda kakorna mitt i ugnen på 175° i 7-8 min
Låt kakorna kallna något innan de lossnas från underlaget

Till denna dessert drack vi Santa Monica Organic *Alcohol free white*.
(Hittar inte detta på bolaget)