

Varmrätten tillagades av Torbjörn och Mats S

## 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

## Bacalhoa Moscatel de Setúbal, 2019

Portugal, Península de Setúbal, Setúbal

Lättare glasflaska

17 % vol.

Produktnummer: Nr 8011



Nyanserad, söt smak med inslag av aprikosmarmelad, sultanrussin, apelsinskal, mandelmassa och knäck. Serveras vid cirka 12°C till desserter, gärna med nötter och mandel