

Desserten tillagades av Magnus, Lars J

PINA COLADA-DESSERT

(recept för 10 personer)

1 ½ Gelantinblad

g Vit choklad

3 dl Kokosmjölk

6 dl Vispgrädde

3 brk Krossad ananas (425g)

3 Lime, skal och saft

150 g Vit choklad

Kokosflingor

2 Lime

Kokoschips



Lägg gelantinbladen i kallt vatten i 5 minuter.

Hacka chokladen. Koka upp kokosmjölken med 3 dl vispgrädde.

Lägg i chokladen och låt den smälta, lägg sedan i gelantinet och låt det smälta. Rör i resten av grädden och ställ kallt i ca 4 timmar.

Smält chokladen över vattenbad, bred ut på bakplåtspapper. Strö över kokosflingor och låt stelna.

Låt ananassen rinna av. Blanda med limeskal och saft, fördela i tio glas.

Vispa den kylda moussen fluffig och fördela över, bryt chokladen i bitar och stick ner i glasen. Garnera med lime och kokoschips

Bricco Quaglia

Moscato d'ásti, 2022

Italien Piemonte

Moscato d'Asti

Produktnummer: Nr 76189

Nr 76189

Ordervara, längre leveranstid

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning. Drycken kan finnas i butiker vid lokal efterfrågan.

