



Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger
Vit chokladmousse

Till 4 personer:



(Tid: 30 min / på kylning: 4 tim)

- 250 g vit choklad
- 1 tsk Provencalska Vildblommor (Herbaria)
- 2 stora ägg
- 25 g råörsocker
- 1 gelatinblad
- 2 cl vit rom
- 3,5 dl vispad grädde

Smält chokladen i varmt vattenbad. Tillsätt vildblommorna. Lägg gelatinbladet i kallt vatten så det mjukas upp. Vispa ägg och socker vitt och skummigt. Pressa ur vätskan på gelatinbladet och värm det i rom, så det smälter. Blanda chokladen med ägg- och sockersmeten och tillsätt gelatin utrört i rom. Vänd till sist försiktigt ner vispgrädden. Fyll moussen i 4 glas och låt dem vila övertäckta minst 4 timmar i kylskåp före servering. Garnera med blommor och servera.

Du hittar fler läckra recept på www.alltgott.se

Importör: munchmedia, herbaria@munchmedia.se, 070 938 55 53