

RECEPT – Dessert, Meny våren 2009 - Owe Tegman

Vit chokladmousse med citrus

175 g hackad vit choklad
½ dl pressad citron
2 msk cointreau (kan tas bort)
1 äggula
3 dl vispgrädde

Smält chokladen i vattenbad tillsammans med cointreau.

Vispa grädden hårt och tillsätt citron och äggula.

Låt chokladen svalna något och vänd den sedan i grädden. Klicka eller spritsa i fina glas och ställ kallt ett par timmar.

Garnera med några hallon.

4 portioner