

Ensalata con naranja y crema de chocolate

8 apelsiner

1 tsk malen kanel

6 tsk socker

4 msk cointreau eller annan apelsinlikör

Mandelflarn

Skala apelsinerna och skiva dem tunt. Försök samla upp så mycket av apelsinsaften som möjligt.

Varva skivorna med kanel och socker på ett serveringsfat. Häll över apelsinlikör och apelsinsaft.

Ställ svalt och låt apelsinerna marinera åtminstone 30 minuter. Strö över lite mandelflarn före servering.

6 msk starkt kaffe

100 g mörk choklad, eller blockchoklad

50 g smör

3 äggulor

3 äggvitor

Bryt chokladen i bitar. Hetta upp kaffet i en kastrull och lägg i chokladbitarna. Rör hela tiden, tills chokladen har smält.

Ta kastrullen av värmen och tillsätt smör. Rör tills smöret har smält.

Rör i äggulorna, en i sänder.

Vispa äggvitorna till ett hårt skum och blanda försiktigt skummet med chokladblandningen.

Häll upp krämen i en skål. Ställ skålen i kylen tills krämen har stelnat, cirka en halvtimme bör räcka.

Placera apelsinslivorna på tallrikarna, skeda över marinaden och fördela chokladkrämen vid sidan av apelsinslivorna.

Carajillo

En kopp starkt svart kaffe.

Häll i 1-2 msk konjak och 1-2 msk socker.