

Mousserande hallondröm med en mörk touch

8 pers.

4 st. ägg
1,5 dl vit sirap
1 - 1,5 dl vispgrädde
4 st. gelatinblad
3 msk socker
350 g frysta hallon
1,5 - 2 dl mousserande vitt vin

Till garnering

Fina hallon

Mörk krossad choklad

1. Tina och mixa hallonen i matberedare eller stavmixer. Passera hallonpurén genom en finmaskig sil. Ställ i kylan.
2. Separera äggulorna från äggvitan i olika skålar. Vispa äggvitorna till hårt skum med elvisp i en bunke. Tillsätt sirapen och fortsätt vispa i ca 1 minut.
3. Blötlägg gelatinbladen 5 minuter i kallt vatten.
4. Vispa grädden fluffig.
5. Blanda äggulor, socker och 4 msk mousserande vin i en liten kastrull.
6. Sätt kastrullen i vattenbad. Värm vattnet och vispa oavbrutet tills blandningen blir tjock och krämig. Ta kastrullen från värmen.
7. Ta upp gelatinbladen och skaka av dem. Rör ner dem i krämen. Rör i resten av det mousserande vinet. Lite i taget.
8. Vänd ner krämen i äggvitevispet.
9. Blanda i hallonpurén och därefter den vispade grädden.
10. Häll hallonmoussen i glas som rymmer minst 1 dl. Ställ i kylan minst 4 tim.

Anm.: Vi har ju inte tid att vänta på att moussen ska stå i kylan i 4 tim så därför är förslaget att försöka kyla glasen redan när man börjar laga till desserten. Sen - i stället för 4 tim i kylan försöker vi med ca 1 tim i frysen. Har provat och det gick bra.

11. Garnera med fina hallon och krossad mörk choklad.