

Värmlandssymfoni

4 Kock: **Ingalill - Göteborg** » TV: **Halv åtta hos mig** »

Receptet på chokladmousse med lingon räcker till fyra personer.

Antal portioner: 4

Färdigt på: 30 min

Ingredienser

1 ägg + 2 äggulor

0.5 dl socker

1 st chokladkaka med lingon 100 g

2.5 dl grädde

2 dl färska lingon

citronmeliss



FOTO: TV4

Tips

Receptet är från tv-programmet *Halv åtta hos mig* och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar. Recept.nu kan därför inte gå i god för receptet.

Se fler recept från [Halv åtta hos mig](#)

Gör så här

1. Vispa ägg och socker fluffigt i en skål.
2. Vispa grädden i en annan skål.
3. Smält chokladen i vattenbad och låt det svalna något.
4. Blanda sedan alla ingredienserna tillsammans med 1 dl lingon och häll upp i skålar, toppa moussen med resten av lingonen och lägg på en citronmeliss.