

Choklad semifreddo med körsbär.

300 g mörk choklad med minst 75 – 80 % kakaohalt.

5 äggulor

5 msk strösocker

1 och ½ msk mörk rom, cognac eller bourbon

5 äggvitor

2,5 dl vispgrädde

2,5 dl turkisk yoghurt

2,5 dl ljus muscovadosocker (eller farinsocker)

Rominlagda körsbär.

Smält chokladen i ett vattenbad.

Vispa äggulor och hälften av strösockret tills det blir pösigt.

Vispa äggvitor och resterande strösocker till vitt skum.

Vispa grädden fluffig och vänd i yoghurten.

Rör ihop äggsmeten med mörk choklad och rom, vänd i gräddyoghurten

och de uppvispade vitorna. Strö i lite mer än hälften av muscadosockret.

Fyll dessertglasen med semifreddon och toppa med resten av muscadosockret.

Frys så länge som möjligt.

Lägg på körsbären och servera.