

Vispad getost med choklad & pistasch

Ingredienser

Portioner: 6-8

2 dl mjölk
300 g getost (chèvretyp)
50 g vit choklad
4 msk hackade pistaschnötter
50 g mörk choklad

TIMJANSHONUNG

1 dl flytande honung
2 msk färsk timjan



Tillagningstid: Max 20 min

Svårighetsgrad: Medel

Gör så här

1. Börja med timjanshonungen. Värm honungen i en kastrull. Tillsätt timjan. Ta kastrullen från värmen. Låt honungen dra 1 timme. Sila och ställ åt sidan.
2. Koka upp mjölken i en kastrull. Skär bort »skalet« på getosten och skär den i bitar. Tillsätt getosten lite i taget under omrörning så att den smälter till en jämn smet.
3. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt den vita chokladen under omrörning. Ställ kallt.
4. Vispa upp crèmen. Fördela i små glas eller skålar. Riv chokladen. Strö över den och pistaschnötterna. Ringla timjanshonung över.