

Lingonmousse

8 personer

- 2 gelantinblad
- 4 dl lingon (ca 250 g)
- 1 dl + 2 msk socker
- 1 äggvita
- 3 dl vispgrädde

Kardemummakaramell:

- 2 dl socker
- 1 dl vatten
- 1 krm färskpressad citronjuice
- $\frac{1}{2}$ tsk stötta kardemummakärnor
- 2 msk finhackade rostade pistagenötter

1. Lägg gelantinbladen i kallt vatten 5 min.
2. Mixa lingon och 1 dl socker med stavmixer eller matberedare. Värm upp blandningen i en kastrull. Ta kastrullen från värmen och tillsätt gelantinbladen under omrörning. Låt svalna.
3. Vispa äggvita och 2 msk socker till ett fast skum. Vispa grädden. Blanda ner lingonblandningen i grädden och vänd sedan ner äggvitan försiktigt. Fördela i portionsglas och ställ i kylan ett par timmar.

Kardemummakaramell:

4. Blanda socker, vatten och citronjuice i en liten kastrull. Koka utan att röra om tills karamellen fått gyllenbrun färg.
5. Ta från värmen och tillsätt de stötta kardemummakärnorna. Häll ut karamellen på bakplåtspapper och bre genast ut den så tunt som möjligt med en sked. Strö över pistagehacket. Låt svalna.
6. Knäck karamellen i bitar.
7. Servera moussen med kardemummakaramell och gärna en mandelskorpa