



DESSERT

CHOKLADBAKELSE MED MARINERADE KÖRSBÄR OCH VIT CHOKLADGRÄDDE

MARINERADE KÖRSBÄR

500 gr urkärnade körsbär
2,5 dl vatten

2,5 dl socker
1 dl whisky

CHOKLADBAKELSE

450 gr smör
2,5 dl strösocker
7 st ägg
7 dl vetemjöl

450 gr finhackad mörk choklad
2,5 dl rårörsocker
2,5 tsk vaniljsocker

Smält smöret och tillsätt chokladen. Häll i sockret och ett ägg i taget. Rör i siktat mjöl och vaniljsockret. Fyll formarna till hälften, lägg sen i körsbär, därefter resten av smeten, spara körsbärslagen. Grädda formarna i ugn 200 ° i ca 12 minuter. Koka ihop lagen till en sirap att ringla runt kakan.

VIT CHOKLADGRÄDDE

200 gr vit choklad

2 dl grädde

Smält chokladen i grädden och låt svalna. Vispa chokladgrädden och servera den till.

