

Cappuccinokräm med vit choklad

Detta behövs

4 dl grädde
5 tsk snabbkaffepulver
250 g vit choklad
500 g mascarponeost
kakao till garnering

Gör så här.

Blanda hälften av grädden med kaffepulvret i en nonstickpanna och värm upp under omrörning. Lägg i chokladen. Tag pannan från värmen och rör om till en slät smet. Lägg mascarponen i en bunke och rör den slät. Blanda ner chokladsmeten. Låt kallna. Vispa resten av grädden och blanda den i krämen. Fördela i dessertskålar. Låt stå kallt 2-3 timmar. Pudra med kakao precis inför serveringen