

HVID CHOKOLADEMOUSSE med havtornsgelé

Ingredienser, chokolademousse

- 375 g. hvid chokolade
- 2 bl. husblas
- 200 g. sødmælk
- 500 g. letpisket fløde

Fremgangsmåde

Mælken bringes i kog og husblassen kommes i.

Chokoladen smeltes og røres i mælken.

Den letpiskede fløde vendes i.

Sprøjtes i portionsglas med sprøjtepose.

Ingredienser, havtornsgelé

- 30 g. AC havtornsirup
- 8 bl. udblødt husblas

Fremgangsmåde

Havtornsiruppen varmes op til kogepunktet og de udblødte husblas blandes i.

Køles let og sprøjtes ud med sprøjtepose ovenpå chokolademoussen.

God fornøjelse!

