

EFTERRÄTT

Varm Chokladmousse med färska jordgubbar och limefärskost.

Chokladmousse

200 g smör

200 gr mörk choklad

5 äggvitor

5 äggulor

300 g strösocker (ca 3,3 dl)



Smält smöret och chokladen tillsammans med sockret i vattenbad. Vispa äggvitorna fluffigt (du ska kunna vända på bunken). Vänd ner äggulorna i chokladblandningen, vänd försiktigt ned äggvitan. Häll smeten i smorda formar (ugnssäkert gods eller kakformar i aluminium). Det blir fler mindre formar, så man får ta flera istället.

Grädda i ca 6 minuter i 200 grader när gästerna kommer. De är klara när de har "svällt" i ugnen och blivit till mousse konsistens (innan är det bara en smet). Ska serveras varma. Toppa med limefärskost och skivade jordgubbar.

Limefärskost

1 burk philadelphia ost (färskost)

3 msk florsocker

Saft och skal av två lime.

Blanda allt tillsammans och smaka av med ev. mer florsocker.

Skivade Jordgubbar