

## Havtornsmousse



5 gelatinblad  
3 dl havtornssaft  
socker enligt smak  
4 dl vispgrädde

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, hetta upp havtornssaften med sockret och tillsätt de blötlagda gelatinbladen, låt kallna. Vispa upp grädden till löst skum, vänd försiktigt ner i havtornsblandningen. Lägg upp i portionsskålar eller i snygga glas. Ställ i kylan några timmar.

Koka upp lite havtornssaft och socker, red av med potatismjöl till en ganska tjock sås, låt svalna ordentligt. Håll försiktigt ner i glasen, ska bli en ganska tjock "spegel" över moussen. Garnera med citronmeliss