

Fryst chokladmaräng med hallon

4 portioner

1 äggula
20 g socker
70 g mörk choklad, 60 % kakaohalt
1/2 dl crème fraiche
1 dl vispgrädde
1 äggvita
2 g citronsaft, ca 1/2 tsk
20 g socker
1 dl färska hallon
1 msk flytande honung

Gör så här:

Välj själv om du vill servera den frusen eller kall. Den är jättelätt att göra. Istället för att bara använda grädde har vi bytt ut hälften mot crème fraiche vilket gör att den får en frisk smak.

Vispa äggula och socker vitt och pösigt.

Smält chokladen till ca 45 grader.

Vispa crème fraiche och grädde lätt fluffigt tillsammans.

Vispa äggvitan med citronsaften och sockret till en fast maräng.

Blanda den smälta chokladen i ägguleblandning en och tillsätt sedan grädden och crème fraichen. Vänd till sist försiktigt ner marängen.

Mosa 2 msk hallon och honungen till en sås. Vänd ned de hela hallonen. Varva sedan mousse och hallon i glas eller en stor form.

Servera moussen fryst eller kall. Dekorera med hyvlad choklad.