

Landskrona Direkt och  
eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

## **Chokladmoussedroppe**

### **Droppen :**

200g mörk choklad  
overheadfilm 5 cm bred  
Pensla overheadfilm med choklad  
Forma till en droppe och fäst med gem  
Ställ på smörpapper sen in i frysen

### **Mousse:**

200 g vit choklad  
4 dl vispgrädde  
1 äggula

Smält chokladen  
Vispa grädden med äggulan lätt  
Vänd ner den vita chokladen  
Ställ i kylan ett tag  
Fyll i droppen, ställ i frysen  
Servera med färsk frukt

Smaklig dessert!