

## Bagte blommer m/hvid chokolademousse

1 stk. blomme pr. person

Lage:

3 dl. Vand

2 dl. Hyldeblomst

150 gr. sukker

1 stk. vanillestang – 1/1 korn

Butterdej – æggeblomme

Rørsukker

3 dl. Piskefløde

1 dl. Mælk

2 stk. æggeblommer

2 spsk. sukker

1 tsk. vanillekorn

200 gr. hvid chokolade

4 bl. husblads

### Blommer:

Del blommerne – lægges i et ildfast fad med kødsiden op.

Lage:

Kog lagen op – kommes på blommerne.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o til de er møre.

Hæld lagen fra – koges ned til det er sirup.

### Chokolademousse:

Pisk fløden let.

Kom halvdelen i en gryde med mælk, sukker, æggeblommer og vanillekorn.

Varmes op under konstant piskning.

Tages af varmen – køles ned.

Pisk chokoladen - i små stykker – og udblødt husblads i.

Køles helt ned.

Vendes med resten af den piskede fløde.

Sættes på køl.

Kugles op ved serveringen.

Butterdejen skæres ud i trekanter.

Pensles med æggeblommer.

Drysses med sukker.

Bages i ovnen ved 200 o til de er sprøde.