

Chokolademousse med lakrids og marineret jordbær.

150 gr mørk chokolade

150 gr hvid chokolade

i dl æggeblommer

100 gr flormelis

3 spsk lakridspulver

3 dl piskefløde

500 gr jordbær

saft af 2 lime

saft af 2 appelsiner

1/2 spsk vaniljesukker

3 spsk honning

Hak chokoladen fint, smeltes over vandbad.

Pisk æggeblommer flormelis og lakrids til en tyk æggesnaps, korn den lune chokolade op i æggemassen og rør godt

Mousse

Pisk fløden, kom halvdelen af den piskede fløde i chokolademassen og vendes, vend resten af fløden forsigtigt i så moussen bliver ensartet, kom moussen i en flad beholder og sættes på køl/ frost. Ved servering kugles op med en varm ske.

Lagen.

Appelsiner og lime koges sammen med vaniljesukker og honning. Lagen afkøles.

Rens jordbærerne og skær dem i skiver, hæld lagen over jordbærerne og lad det trække 1 time. Pyntes med mynte.

