

Chokoladefondant med marinerede jordbær

300 gr mørk chokolade	smør
150 gr smør	2 spk kakao
3 stk æg	400 gr jordbær
3 stk æggeblommer	3 stk lime
150 gr sukker	3 stilke estragon
50 gr mel	sukker
6 spk lemoncurd	peber

Smelt chokolade og smør over et vandbad. Tag det af varmen og rør det til en jævn masse, afkøles let.

Pisk de hele æg, æggeblommer og sukker godt til en luftig masse, sigt melet i og vend med en dej skraber, vend chokolade blanding forsigtigt i.

Smør portionsforme med smør, drysses med kakao fordel 2/3 af dejen i formene kom 1 spk lemoncurd i midten af hver og fyld formene med resten af dejen.

Bag kagerne ca 16 min til de hæver op, kagerne kan serveres lune.

Jordbær:

Rens og skyl skæres i skiver, lægges på en tallerken. Pres saften af lime, hak estragon fint vendes i limesaften.

Drys jordbærrene med sukker og frisk kværnet peber, kom limesaften over og lad jordbærrene trække til brug.