

# Hvid chokolademousse med mangopuré og sprød karamel

## Chokolademousse:

300g hvid chokolade  
1,5dl piskefløde  
3 æggeblommer  
75g sukker  
1 vaniliestang  
2 stk. stjerneanis  
2 stk. husblas  
2,5dl piskefløde

## Karamel:

75g blødt smør  
75g sukker  
4 spsk mel  
1 spsk glukose

## Mangopuré

1 mango  
100g flormelis  
2 stk citroner – saft og skal  
1/2 dl vand

## Chokolademousse:

Hak chokoladen fint og kommes i en skål. Flæk vaniliestangen og tag kernerne ud. Kog fløde op med vanilie og stjerneanis. Tages af varmen. Pisk æggeblomme og sukker sammen. Den varme fløde røres i lidt af gangen. Cremen lunes i under konstant omrøring. Den må ikke koge. Cremen sigtes og røres i den hakkede chokolade. Husblasen udblødes i vand, presses fri for vand og røres i cremen. Fløden piskes let og vendes i massen. Kommes i portionsforme og stilles på køl i mindst 3-4 timer. Helst dagen før.

## Karamel:

Alle ingredienser blandes i en skål, smøres ud på bagepapir i firkanter. Bages i ovnen ved 180 grader til de er gyldne – tages ud. Kan efter 10-15 sekunder formes som en kurv over et vandglas.

## Mangopuré:

Kog vand, flormelis og citronsaft sammen. Gem skallen til pynt. Skræl mangoen og skær kødet fra stenen. Blend kødet med væden.

