

chokoladecreme m/rosmarin jordbær.

2½ dl piskefløde

1 stk. citron - saft/skal

250 g hvid chokolade

2½ dl piskefløde

4 stk. husblas udblødt i koldt vand

¾ dl piskefløde

50 g mørk chokolade

1 pose frosne jordbær

2 dl appelsinjuice

75 g sukker

1 kvist rosmarin

Finthak chokoladen, skær citronskal i fine tern, kom citronskal og chokolade sammen, kog fløden op, og hæld den varme fløde over chokoladen og pisk i det, til det er smeltet.

Pres vandet af husblas, og smelt det i chokoladen. Pres saften af citronen, sigt det i chokolademassen og vendes. Pisk resten af fløden, vendes i chokoladen og kommes i portionsforme.

Kog fløde og mørk chokolade sammen. Pisk til det er smeltet, afkøles og kom lidt af massen over cremen, rør lidt rundt med en gaffel.

Kog alle ingredienserne sammen under svag varme i ca. 10 - 15 min., passeres igennem en sigte - afkøles.