

Hvid chokolademousse med lime og knas



Jeg serverer chokolademoussen i portionsgals (fra Mette Blomsterberg) og jeg fylder dem ikke helt op da jeg laver dem som en del af en desserttallerken. Så her får jeg til otte portioner.

Det er rigtig godt med lime i moussen og appelsin i knaset - det gør moussen rigtig friskt.

8 portioner

Mousse

150 g hvid chokolade - hakket groft

2 $\frac{1}{2}$ dl fløde

6 æggeblommer

50g rørsukker

Skal fra to små lime - fint revet

Knas

100 g sukker

75 g mandler - hakkede

Skal fra to appelsiner - fintrevet

Mousse

Smelt chokoladen over vandbad.
Pisk fløden til let skum.
Pisk æggeblommer hvidt og skummende med sukker og rør den smeltede chokolade og lime i.
Vend flødeskum i chokoladeblandingen lidt ad gangen.
Kom det i en sprøjtepose og kom det forsigtigt i portionsglassene.
Stil dem i køleskabet til næste dag.



Knas

Smelt sukker til det er brunt. Kom mandler og appelsinskal i og rør godt rundt. Læg et stykke bagepapir på et spækbræt og kom blandingen på. Køl helt af.
Kom det i en pose og bank det med en kagerulle. Hak evt mere fint med en kniv.

Lige inden servering kommes lidt knas i portionsglassene.

Jeg serverede den som en del af en desserttallerken med en iskegle og et vaffelrør.

