

på tallriken

Kolakräm med chokladmousse



4-6 portioner:

Gör så här:

Kolakräm:

- 1 dl socker
- 1 dl ljus sirap
- 1 1/2 dl vispgrädde
- 2 tsk kakao

Kolakrämen:

1. Lägg alla ingredienser i en kastrull och koka upp försiktigt. Låt små koka i 10 -15 minuter. Rör om krämen med jämna mellanrum, låt därefter svalna.
2. Häll upp i mindre portionsglas. Låt stå i kylan ca 2 timmar.

Mjölchokladmousse:

- 150 g mjölchoklad
- 2 dl vispgrädde
- 1 msk florsocker
- 2 äggulor

Chokladmoussen:

1. Smält chokladen över vattenbad, låt svalna.
2. Vispa grädden och rör ner florsockret, vänd ner äggulorna och sist chokladen. Ställ i kylan ca 1 timma och låt tjockna.
3. Spritsa eller fördela moussen ovanpå kolan och pudra med riven mörk choklad.
4. Servera alternativt dekorera gärna med färska hallon eller andra bär efter tillgång och smak.

Dekoration och att servera till: Riven mörk choklad och färska bär, t ex hallon.