



chokladmousse med skandinaviska sommarbär

**En läcker och fyllig mörk chokladmousse med
sommarens godaste färska bär**

Tillagning

- Värm grädden i en liten kastrull så att den precis når kokpunkten
- Tillsätt socker och choklad och rör om tills det har lösts upp
- Häll över i en blandskål, tillsätt konjaken och vispa tills smeten svalnat men inte hunnit stelna
- Häll upp på portionsglas och låt stelna
- Garnera med flagad vit choklad och servera med färska bär

Ingredienser

Ca 5 portioner på 80 ml styck
2,5 dl vispgrädde
1 tsk strösocker
150 g choklad
1 tsk konjak
Färska bär
Vit choklad till garnering

JAMIE OLIVER AT SCANDIC