



M unkebo
M and
M ad, der simrer

28. januar 2020

Dessert

Lys chokolademousse med sprød honningkage og appelsinfileter (4-6 personer).

Ingredienser: Chokolademousse: 2½ dl. Piskefløde, 2 tsk. glukosesirup, 250 g. mørk mælkechokolade 45 % kakao, hakket, et nip flagesalt, 2 appelsiner skåret i fileter.

Honningkage: 4 skiver honningkage (krummer nok til 6 portionsglas).

Fremgangsmåde:

Mousse: Varm ved middelvarme 1 dl. fløde og glukosesirup i en gryde. Tag gryden af, når det damper let og tilsæt den hakkede chokolade. Lad den stå i 2 minutter. Rør derpå indtil chokoladen er smeltet.

Pisk resten af fløden til **LET** skum og vend flødeskummet i chokolademassen.

Hæld moussen i en flad beholder og sæt den på køl til den er stivnet (2-4 timer).

Honningkage: Tænd ovnen på 100 grader. Smuldr honningkagen på bagepapir i en bradepande. Tør kagekrummerne i ovnen i 1-2 timer, indtil de er helt sprøde, gyldne og tørre. Lad krummerne køle helt af

Appelsiner: Skræl appelsinerne og skær dem i fileter, hvilket vil sige at skære appelsinstykkerne fri af hinderne. Læg dem på køl.

Servering: Læg honningkagekrummer i bunden af et portionsglas. Læg ovenpå en pæn kugle mousse. Pynt med en eller to appelsinfileter, så det ser lidt fikst ud.

