



CHOKOLADEMOUSSE M/ KAFFE & MASCARPONE



Ingredienser til 4 personer:

Remedier/stikord: 100g god mørk chokolade ca 60 – 65 % kakao 125 g mascarpone 2 spsk flormelis 4 spsk stærk espresso, afkølet 1½ dl piskefløde

Fremgangsmåde:

Bræk chokoladen i små stykker, og smelt den over vandbad, og køl den lidt af.

Brug håndmikser til at piske mascarpone og flormelis. Pisk derefter espresso og chokolade i. Fløden piskes stiv og vendes i chokolade massen. Hældes i forme, kopper el lign.