



## Syrlig chokladmousse MED hallonsås, rostade nötter OCH mandel

Hallonsås och choklad i olika nyanser är en klassiker som återkommer då och då. Ibland är det i kakor eller som nu med en mjuk chokladmousse. När man ändå kokar ihop en sås kan man göra lite mer än vad som behövs och stoppa resten i frysen tills nästa gång. Fast nästa gång har man garanterat glömt att det finns hallonsås i frysen...

### 4 portioner

1 dl valnötter och mandel  
300 g hallon  
2 dl vatten  
1 dl strösocker

Krossa valnötter och mandel grovt och torrosta i ugn, 220 grader, tills de är gyllene.

Koka upp hallon, socker och vatten i en kastrull. Låt småputtra i några minuter och därefter svalna. Kör hallonsåsen slät i en mixer och sila ur kärnorna.

Servera rumstempererad.

200 g choklad med 70 % kakaohalt (till exempel Amedei eller Venchi)  
2 msk eller mer kakao  
3-4 msk florsocker  
4 dl vispgrädde  
2 dl crème fraiche  
3 äggulor  
2 msk riven mjölkchoklad

Bryt chokladen i bitar och åt den smälta över ett vattenbad. Rör ner kakao. Välj en högre mängd kakao för kraftigare smak på moussen. Är det barn med kan kakao uteslutas. Vispa upp äggulorna och blanda med florsockret i den smälta chokladen. Vispa grädde och crème fraiche i två separata bunkar.

Vänd försiktigt ihop choklad- och äggsmet, grädde och crème fraiche i en bunke. Täck med plastfolie och låt stå i kylskåp minst 3 timmar. Skeda upp en hallonspegel på tallrikar och skopa upp chokladmousse ovanpå. Strö över riven choklad och nötter och servera.



Vin som passar:

**Krohn Heritage Fine Tawny Port  
(Årets Munsjänskvin 2010)**

Nr 8026-02, pris 95 kr.

Vinterfest på  
**Kinnekulle**