

*Mörk chokladmousse med  
mango- & passionsfruktsmousse  
ca 10 pers*

Chokladmousse, dag 1

80 g äggula  
60 g socker  
200 g mjölk  
200 g mörk choklad (60 %)  
250 g vispgrädde

Värm upp äggula, mjölk och socker till 85 grader under ständig omrörning. När äggkrämen är klar, blanda i chokladen och rör tills den smälter helt. Kyl ner i vattenbad till ca 40 grader.

Vispa upp grädden till en lätt och fluffig konsistens och rör i den i den avsvalnade ägg- och chokladblandningen. Fyll glas (ca 2 dl) till hälften med chokladmousse och ställ dem i frysen till dagen efter.

Fruktmousse, dag 2

100 g mangopuré  
100 g passionsfruktpuré  
60 g socker  
5 g gelatin  
300 g grädde

Koka upp mangopuré, passionsfruktpuré och socker. Blötlägg gelatinet. Ta av fruktpuréblandningen från värmen och lägg i det mjuka gelatinet. Rör om tills gelatinet har smält. Kyl ner purén i vattenbad till rumstemperatur.

Vispa upp grädde till en lätt och fluffig konsistens och rör ner den i fruktpurén. Ta fram glasen med chokladmousse från frysen och fyll resten av glaset med fruktmoussen.

Dekorera med färska bär och mörk choklad.

# ***Pralin & Dessert Recepthäfte***



### *Chokladganache, ca 30 st*

350 g mörk choklad  
250-300 g creme fraiche  
100 g mörk choklad (till pensling)

Smält chokladen sakta i mikro till ca 45 grader. Blanda i creme fraichen med hjälp av en ballongvisp. Låt stelna.

Spritsa ut tunna längder av chokladganachen på smörpapper eller silikonduk med slät tyll. Pensla på ett tunt lager med otempererad smält choklad. Dela i önskade bitar, för att dekorera kan man t ex rulla bitarna på galler, doppa i kakao eller strössel.

### *Grand Marnier tryffel, ca 30 st*

2 dl vispgrädde  
700 g mörk choklad  
¾ dl Grand Marnier  
100 g mörk choklad (till doppning)

Temperera hälften av chokladen och gör femkronorsstora plattor. Koka upp grädden och slå den över resten av chokladen. Vänta tills tryffeln svalnar till ca 37 grader. Tillsätt spriten och rör ordentligt. När tryffeln har stelnat, spritsa en rosett på en chokladplatta och lägg ytterligare en platta ovanpå. Pressa samman lägg och doppa i tempererad choklad.

### *Enkel chokladmousse, 4-6 pers*

300 g mörk choklad  
500 g grädde

Smält chokladen till ca 50 grader. Vispa upp grädden lätt och rör ner lite grädde i taget i den smälta chokladen. Fyll i ett önskat glas eller form. Låt svalna i kylskåp till ca 10-12 grader.

Servera tillsammans med goda frukter och bär eller lite lättvispad grädde, gärna smaksatt med någon likör.

### *Hallontiramisu, 4-6 pers*

500 g hallon  
4 msk råsocker  
2 cl hallonlikör eller hallonsaft  
4 ägg  
130 g creme fraiche  
130 g kesella  
1 dl vispgrädde  
3-4 Mariekex, biskvier eller annan torr kaka

Blanda hallonen, hälften av sockret och likören i en skål.

Skilj äggulorna från vitorna. Vispa gulorna och resten av sockret vitt. Vispa vitorna hårt och grädden halvhård i varsin bunke.

Rör ihop de uppvispade gulorna med creme fraiche och kesella. Vänd ner äggvitorna och sedan grädden i blandningen.

Varva kräm, hallon och kaksmulor i portionsglas, avsluta med smulade kakor.