

CHOKLADGROTTA

med hallonsås och glass

(12 pers.)

250 gr	Choklad, mörk
125 gr	Strösocker
250 gr	Smör
5 st	Ägg
5 st	Äggulor
75 gr	Vetemjöl
	Kakao (till formarna)

Tillagning:

Sätt ugnen på 180 gr.

Smörj formarna **väl** och bröa dem med kakao.
Smält choklad och smör i vattenbad.

Vispa ihop äggen och sockret (inte pösigt).
Vispa i mjölet tills klumparna är borta.
Häll ner smeten i chokladsmöret och blanda.

Häll upp smeten i formarna till $\frac{3}{4}$ och kyl dem i 30 min.
Grädda därefter i ugnen i 10 min.
De skall ha en grop i mitten och inte vara gungiga.

Hallonsås:

250 gr	Hallon (frysta)
	Florsocker efter smak
	Hallonbrännvin (ev.)

Passera hallonen i durkslag, smaksätt med florsocker och ev. hallonbrännvin.

Placera chokladgrottan på tallriken och slå sås runt om.
Servera tillsammans med en klick god vaniljglass.