

# Vit chokladcrème med Kaffetosca och hallonpuré

6 personer

## Chokladcrème

2 1/2 dl vispgrädde  
1 dl mjölk  
1/2 vaniljstång  
4 ägg  
40 g socker  
80 g vit choklad



Smält chokladen i vattenbad. Rör äggen tillsammans med sockret till en slät smet, undvik att vispa in luft. Koka upp grädde, mjölk och vaniljstång. Slå blandningen över äggen och sockret. Låt blandningen svalna till 45-50°. Tillsätt den smälta chokladen och sila därefter upp blandningen i en ugnsfast fyrkantig glasform/ugnspanna (krämen skall ha en tjocklek på ca 1,5 cm). Baka i 120° varm ugn tills krämen "stannat" (ca 45 min). Låt krämen svalna/stelna i kylan. Dela krämen i 4x3 cm bitar (12 st).

## Kaffetosca

100 g socker  
1 g pektin  
35 g flytande honung  
80 g smör  
75 g hyvlad/spånad mandel  
1 msk kakao  
1/2 msk fint krossade kaffeböner (nestlékaffe)

Koka upp socker, honung och smör under omröring. Tillsätt pektin och koka tills blandningen släpper kanterna (knappt knäckfast!). Blanda i mandel, kakao och kaffeböner. Stryk ut massan tunt på en täckt bakplåt. Baka i 175° varm ugn i ca 10-15 min. Skär (använd en pizzaslice) toscan när den fortfarande är seg i 4x3 cm bitar (18 st) Bryt försiktigt isär bitarna när toscan stelnat helt.

Varva 3 toscabitat med 2 skivor chokladcrème strax före servering.

## Hallonpuré

1 dl naturell Yoghurt  
1 pkt frysta hallon, 200 g (spara 3 hallon/person till garnering)  
2 msk florsocker

Mixa hallon och yoghurt i en matberedare tills hallonen blivit ordentligt mosade. Sila bort ev hallonkärnor Smaksätt med florsocker

Servering: Servera kaffetoscan stående på högkant på en spegel av hallonsås. Garnera med citronmeliss, hallon och physsalis.