

Cognacschokladmousse med portvinskokta päronklyftor

6 personer

Tillagningstid: ca 45 min + kylning 1 tim

Mousse

120 g mörk choklad (70%), helst flingor
3 dl vispgrädde
3 äggulor
½ dl strösocker
1 msk cognac (ca 1,5 cl)

Päron

3 päron, fast sort
1 dl portvin
1 dl strösocker
1 kanelstång
1 stjärnanis

Tillbehör

1 dl vispad grädde
citronmeliss

Tillagning

Mousse

Finhacka chokladen (eller använd flingor) och lägg i en skål. Smält chokladen över hett vattenbad. Vispa grädde lätt. Vispa äggulor och socker luftigt (för hand). Vänd ner cognac och den smälta chokladen i äggblandningen. Vänd försiktigt ner grädden och håll upp moussen i portionsskålar/glas. Låt kallna i kylan, minst en timme.

Päron

Skala päronen och dela dem i tunna klyftor. Skär bort kärnhusen. Lägg klyftorna i en kastrull, slå över portvin och socker. Lägg i kanelstång och stjärnanis. Sjud päronen tills de blir mjuka. Låt dom kallna i lagen.

Servering

Tag fram moussen ur kylan strax före servering. Lägg päronklyftorna i en cirkel ovanpå moussen. Ringla lite lag på päronen. Lägg en klick (helst spritsad) grädde i mitten och dekorera med citronmeliss (hjärtansfröjd).

