

Mörk choklad och esspressomousse med honung



Recept för 6 personer

150 g mörk choklad, 70 procent
2 msk flytande honung
½ dl espresso
3 ägg
3 dl vispgrädde
Chokladdoppade kaffeböner
Chokladbit

Beredning

Smält choklad med honung och espresso i vattenbad
Låt svalna.
Vispa äggen luftiga och blanda med chokladen under ständig omrörning tills det blir en slät smet.
Vispa grädden, vänd försiktigt ner i omgångar utan att röra för mycket.
Skeda upp i sex små kalla formar.
Ställ i kylan till servering.

Inför serveringen:
Dekorera moussen med chokladböner med kaffesmak.
Serveras med caffè coretto och en chokladbit