

Mörk och vit chokladmousse med cassissirap och färska bär

För 8 personer



Ingredienser:

Vit Mousse

100 gr vit choklad
2 msk mjölk
1 äggula
2 dl vispgrädde

Mörk Mousse

100 gr mörk choklad
2 msk mjölk
1 äggula
2 dl vispgrädde

Cassissirap

0,5 dl strösocker
4 msk crème de cassis
2 msk vatten
2 tsk pressad citron
1/2 vaniljstång.

Garnering

Färska bär (vad som finns tillgängligt så som hallon, blåbär, björnbär) Mynta.

Gör så här:

1. Kläd formar eller glas med film.
2. **Vit Mousse:** Bryt den vita chokladen i bitar. Smält den med mjölken över vattenbad. Låt svalna lite och rör i äggulan ordentligt. Vispa grädden och vänd ner chokladsmeten i grädden. Spritsa moussen i form eller glas och låt den stelna i kylan.
3. **Mörk Mousse:** Bryt den mörka chokladen i bitar och smält den med mjölken över vattenbad. Låt svalna lite och rör i äggulan ordentligt. Vispa grädden och vänd ned chokladsmeten i grädden. Spritsa moussen ovanpå den vita och ställ i kylan minst en timma före servering.
4. **Cassissirap:** Blanda socker, cassis, vatten, citronsaft och vaniljstång i en kastrull. Låt koka ihop till en sirap, ca 2 minuter. Ta upp vaniljstången.
OBS! den ska vara trögflytande och ej stel i färdigt tillstånd så tänk på att den blir tjockare när den stelnar.
5. **Servering:** Stjälp upp moussen på tallrik. Droppa över cassissirap och garnera med bär och mynta.
Servera ett glas Kir Royal alternativt en fyllig porter till.

Chin Chin !