

## Efterrätt

### ***Chokladterriner med mandelmassa, vaniljvisp, frukt och bär***



6 pers.

175 g mandelmassa, 2 äggvitor.

175 g mörk choklad, 125 g smör, 50 g honung, rivet skal av 1 apelsin, 2 ägg. Florsocker.

Bär och frukt efter säsong. Exempel hallon, blåbär, kiwi och mango.

Börja med mandelmassa; ugnen på 250 grader. Smula mandelmassan i en bunke och blanda i äggvitan. Vispa till en jämn smet. Lägg bakplåtspapper på en plåt och bred ut massan till den storlek som formen är till terrinen. Gör två bottnar. Grädda i ugn ca 6 min. tills mandelmassan fått en lätt bränd yta. Låt kallna.

Chokladterriner; smält chokladen, smöret, honungen och apelsinskalet i en skål, i ett vattenbad. Dela äggen och vispa äggulorna vita. Vänd ner äggulorna i chokladsmeten och låt svalna. Vispa under tiden äggvitorna hårt och vänd sedan ned i smeten.

Använd en form på ca 1 liter och plasta med plastfolie eller bakplåtspapper.

Lägg mandelmassan (en av bottnarna) i formens botten, häll på chokladsmeten, avsluta med den andra botten av mandelmassa ovanpå, tryck till lätt, och ställ i kylan.

Vaniljvisp 6 pers.

2 tsk vaniljsocker (eller 1/2 vaniljstång)

3 dl vispgrädde

2 äggulor.

1/2 dl florsocker

Vispa äggulor, florsocker och vaniljsocker vitt och fluffigt.

Vispa grädden fluffig i en annan bunke, ej för hårt.

Vänd ner äggulesmeten i vispgrädden och rör om ordentligt. Förvara i kylskåp.

*Servering;* Stansa ut terrinen med en cylinder och lägg upp på tallrik.

Lägg färska bär och frukter till en sallad vid sidan om tillsammans med en klick vaniljvisp. Pudra över lite florsocker.