

## Choklad flarn och chokladmousse med aprikosyoghurtglass

6 personer

*Flarn:*

150g ljus choklad  
2½ dl cornflakes  
100 g mörk till "Kinesiska tecken" (25 st)

*Aprikosyoghurtglass:*

1 burk á 200 aprikospuré (barnmat)  
1 dl yoghurt  
2 msk socker  
2 msk citronsaft

*Chokladmousse:*

1 äggvita  
2 msk socker  
100 g mörk choklad  
1 dl vispgräddde

*Hallonsås:*

100 g hallon (frysta duger fint)  
2 tsk socker  
2 tsk pressad citronsaft

### Chokladflarn

Smält chokladen i vattenbad. Krossa cornflakes med en brödkavel mellan två smörpapper Rör ihop den smälta chokladen och cornflakes. Stryk ut blandningen så tunt det går på ett smörpapper (1-2mm). Låt stelna och skär ut 12 plattor (ca 6x6 cm).

Smält 100 g mörk choklad . Splitsa 25 stycken lagom stora "kinesiska tecken" på ett smörpapper och låt stela. Använd som toppdekoration på glassen

### Glassen

Bland ingredienser till glassen och kör den i glassmaskinen.

### Moussen

Vispa äggvita och socker till ett fast skum. Smält chokladen i vattenbad. Vispa grädden lätt. Blanda chokladen och äggvitemassan. Vänd ned i grädden.

### Hallonsås

Tina hallon och mixa med socker. Tillsätt citronsaften

### Uppläggning

Lägg chokladmoussen på en bottenplatta och lägg ytterligare en platta på moussen. Lägg en glasskula på översta plattan. Ställ ett "kinestecken" på glasskulan.

Ringla lite hallonsås runt om och garnera gärna med några hela hallon.