

Chokladdroppar, nötmouse och hallonsorbet



Chokladdroppar

10 personer

Overheadfilm
Mörk choklad
Gem

Klipp filmen i remsor ca 3-4 cm breda. Temperera chokladen och stryk ut den på remsor och forma den till en droppe som hålles ihop med ett gem. Låt dropparna kallna i kylskåp.

Nötmouse

10 personer

6 st ägg
150 g socker
4 dl vispgrädde
3 st gelatinblad
200 g nötpraliné
10 st chokladpinnar

Ägg och socker vispas pösigt i vattenbad och vispas kallt därefter.
Tillsätt nötpralinén och de smälta gelatinbladen
Vispa gräden och blanda ner den försiktigt.
Spritsa massan i chokladdropparna och låt kallna i kylskåp ca 3-4 timmar
Avlägsna filmen före servering och dekorera med chokladpinne

Hallonsorbet

10 personer

300 g hallonpuré eller
frysta hallon som
mixas och silas.
150 g sockerlag 50%
vatten/50% socker.
100 g glukos eller
honung

Blanda alltsammans och ställ i kyl över natten.
Köres i glassmaskin efter att man testat sockerhalten.
Servera som ett ägg tillsammans med chokladdroppen