



Dessert: Chokladdroppe på drottningens vis.

8 personer:

Droppen:

150 g mörk choklad

2 ark overheadfilm

Moussen:

200 g vit choklad

4 dl vispgrädde

1 äggula

Hallonsås:

200g frysta hallon

½ dl mousserande vin

Servering:

Färska hallon och blåbär

Smält den mörka chokladen i vattenbad.

Skär overheadfilmen med vass kniv i 3 cm breda remsor, 8st. Lägg ut remsorna på bakplåtspapper.

Stryk ut ett 2 mm tjockt lager smält choklad på varje remsa, lämna 1-1 ½ cm i båda kortändor. Lyft upp dem efter hand när chokladen börjat stela. Kläm försiktigt ihop ändarna till en droppform. Ställ i frys.

Smält den vita chokladen i vattenbad, rör om då och då så att den blir slät.

Vispa grädden hårt och tillsätt äggulan (utan hinna).

Vänd snabbt och smidigt ned den något avsvalnade chokladen i grädden.

Ta ut dropparna ur frysen och fyll dem med mousse. Ställ i kylan 2-3 timmar.

Rör ihop de tinade hallonen med det mousserande vinet. Passera hallonsåsen genom sil och ställ den svalt.

Ta ut chokladdropparna och dra försiktigt bort filmen.

Dekorera med hallonsås och färska bär.