

## Bärmousse i Chokladskålar

6 port



200 gr mörk choklad 70%  
2 dl blåbär/hallon  
4 msk florsocker  
4 dl vispgrädde  
Pappersformar,  
citronmeliss

### *Chokladskålar:*

Smält blockchokladen, därefter pensla med chokladen på insidan av pappersformarna med en brödpensel, 2 gånger . Låt stelna emellan i kylan.

### *Bärmousse:*

Värm bären i en kastrull tillsammans med sockret. Mixa bärblandningen och låt den kallna. Vispa grädden under tiden. Blanda i bärblandningen i grädden. Fyll chokladformarna med blandningen och ställ i kylan 15-20 min.

### *Inför servering:*

Ta varsamt bort pappret från chokladformarna och ställ 1 st på varje tallrik och dekorera,ed hela bär och citronmelissblad. Servera.