



Dessert:

Nougatchokladfondant med lakritsfluff, hallon och citronsirap

12 personer

Chokladfondant:

25 g flytande smör

0,5 dl kakao

125 g smör

170 g mörk choklad (70%)

2 Cloetta Guldnogatnougat

3 ägg

3 äggulor

1 dl socker

¼ dl vetemjöl

Lakritsfluff:

3dl grädde

1 dl mascarpone

1 msk lakritspulver

Hallon med citronsirap:

2 paket Färska hallon

1 citron (saft och skal)

1 dl socker

0,5 dl vatten

Garnering:

Hackad fänkålsdill och
Citronmeliss

Chokladfondant:

Smörj kakformarna med smör och pudra över kakao.

Smält smör på svag värme.

Dela den mörka chokladen i bitar och smält ner bitarna under omrörning i smälta smöret.

Blanda under omrörning ned ett ägg i taget i chokladsmöret.

Vispa socker och äggulor pösigt i separat skål.

Vänd ner chokladsmeten, lite i taget.

Sikta ned mjölet och vänd sedan ner mjölet försiktigt i smeten.

Dela nougaten i 12 delar.

Fördela smeten i formarna – ungefär upp till hälften av formen.

Tryck ned en nougatbit i vardera form.

Grädda 200°C i 8 minuter.

Lakritsfluff:

Vispa mascarpone och grädde till en kräm.

Tillsätt lakritspulver

Hallon med citronsirap:

Koka upp rivet citronzest från citronen tillsammans med socker och vatten. Låt puttra tills det tjocknat.

Späd ut och smaka av med 2 msk citronsafte. Låt svalna. Späd med vatten om den blir för tjock.

Rulla hallonen försiktigt i sirapen.

Hacka fänkålsdill eller krossa i mortel.

Vänd ut chokladfondanten på en tallrik och pudra över florsocker. Spritsa lakritsfluff på tallriken och garnera med hallon/citronsirap och ett par Citronmelissblad. Strö över en nypa hackad fänkålsdill.