

Lona´s chokolademousse m/svesker

(6 pers.)

150 g. mørk chokolade

3 æg

6-7 spsk. sukker

2½ dl. piskefløde

2 dl. armagnac eller cognac

200 g. tørrede svesker

citronmelisse

1).

Chokoladen skæres i mindre stykker og smeltes i vandbad ved meget svag varme. Del æggene og pisk blommerne lette og luftige, sammen med 4 spsk. sukker. Æggehviderne piskes og stilles koldt. Dernæst røres æggeblommerne sammen med den smeltede, afkølede chokolade. Herefter iblandes de piskede hvider og til sidst den stiftpiskede fløde. Det hele hældes i en skål og stilles koldt i 2-3 timer.

2.)

Bland armagnac (eller cognac), resten af sukkeret og sveskerne i en gryde og giv det et opkog - lad det derefter få lov til at afkøle i gryden. Anret chokolademoussen portionsvis. På hver tallerken lægges 2-3 skefulde chokolademousse, der er "kuglet op" med en spiseske der er dyppet i varmt vand. Læg derefter 2-3 marinerede svesker ved, sammen med lidt af lagen og en kvist citronmelisse.

Velbekomme.