

Chokolademousse med appelsinkrokant & passionsfrugt

ca. 4 portioner



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Mousse
Chocolate
2 dl letmælk
1 dl piskefløde
Revet skal fra ½ ubehandlet
appelsin

Krokanten:

50 g flormelis
1 spsk. vand
1 pose Dr. Oetker Hakkede
Mandler (50 g)
Revet skal fra ½ ubehandlet
appelsin
2 passionsfrugter

1 Chokolademousse:

Pisk pulveret, mælken og fløden i en skål med høje kanter med en elmixer ved høj hastighed i 3 minutter og smag til med appelsinskal. Kom den i en sprøjtepose med stor tulle og sprøjt moussen ud i 4 glas. Sæt dem i køleskabet mindst 1 time.

2 Krokanten:

Smelt flormelis ved svag varme sammen med vand på en pande, drys med mandler og appelsinskal. Vend dem i den varme karamel og hæld det ud på et stykke bagepapir. Afkøl krokanten og bræk den i mindre stykker.

Før servering: Halver passionsfrugterne, skrab indholdet ud og fordel det i glassene. Pynt med krokant og server straks.

Tips og tricks:

Du kan også smage chokolademoussen til med cognac eller appelsinlikør.