

Hvid chokolademousse med lemoncurd

10 PORTIONER

DET SKAL DU BRUGE

Hvid chokolademousse

- 80 g pasteuriserede æggeblommer
- 50 g sukker
- 200 g smeltet hvid chokolade
- 250 g Arla® Pro Øko Cream Cheese 25%

Lemoncurd

- 320 g sukker
- 130 g usaltet smør
- 25 g citronsaft
- 5 g citronskal (usprøjtet)
- 4 æg

Pynt

- spiselige blomster

SÅDAN GØR DU

Hvid chokolademousse

Pisk æggeblommer og sukker luftigt. Hæld chokoladen i æggesnapsen. Pisk flødeosten let og luftigt og vend det i chokolademassen. Hæld moussen i portionsglas og kom dem på køl.

Lemoncurd

Kom sukker, smør, citronsaft og -skal i en skål over vandbad. Varm massen op under piskning til 50-55°. Pisk æggene let sammen og kom dem i den lune masse. Varm massen op under piskning til 80-82° - til den tykner og bliver cremet.

Dekorér med små dutter af lemoncurd på chokolademoussen og pynt med spiselige blomster.

