



CHOKLADMOUSSE med chili, honung & flingsalt



En dessert med djup, sötma och sting – perfekt avslut på en kryddig middag.

Ingredienser

4 PORTION

TID: 15 minuter
+ tid i kylskåp

100 g mörk choklad
2 dl vispgrädde
1 äggula
1 msk honung
1 färsk hackad chili
Flingsalt

Gör så här:

1. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna något.
2. Vispa grädden löst med elvisp. Blanda den smälta chokladen med äggula, honung och färsk chili. Vänd ner grädden och fördela i små glas.
3. Låt stelna i kyl minst 2 timmar.

Toppa med flingsalt och finhackad färsk chili strax före servering.