

# CHOKOLADEMOUSSE MED SYLTEDE RABARBER



**Chokolade moussen: ( Til ca 4 portionsskåle )**

125 g chokolade 70%

3 pasteuriserede æggeblommer

3 spsk sukker

2.5 dl piskefløde

Smelt chokoladen i en stor gryde til ca 45°C. Pisk æggeblommer luftige med sukkeret, vend dem ned i chokoladen.

Pisk fløden til let skum. Bliver den til tæt skum, vil den være mindre luftig, og have svært ved at blive vendt sammen med chokoladen.

Mens gryden og chokoladen stadig er godt varm, vendes skummet i af to omgange, først en tredjedel og derefter resten, sluttemperaturen skal være ca 30°C. Du kan roligt varme gryden let undervejs, for kommer du under 28°C vil chokoladen størkne og moussen blive fast og tør i munden.

## **Syltede rabarber:**

100 g rabarber

75 g sukker

1/2dl vand

citronsaft, lidt salt, krydderier, vanille, kanel, stjerneanis, limeblade

Skær rabarberne i stykker af ca 5 cms længde, vask dem og kom dem i en lille bradepande.

Tilsæt de øvrige ingredienser, rør rundt og kom dem i ovnen ved 90°C. Vend rundt i dem hver 20 min til de er møre, det tager ca 1 time.

Lad dem trække til næste dag.



# FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN

Opskrifter af Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, [www.tinggarden.dk](http://www.tinggarden.dk)  
Dansk Kirsebærvin fra Frederiksdal Gods, Lolland. [www.frederiksdal.com](http://www.frederiksdal.com)