

CHOKOLADEMOUSSEKAGE MED SYLTEDE KIRSEBÆR



ca 6 små 'kager'

0,4 dl mælk

0,4 dl piskefløde

10 g sukker

1 æggeblomme

110 g frugtig mørk chokolade,
f.eks Valrhonas Manjari

1,25 dl piskefløde

Frederiksdal kirsebærvin
kirsebær

Derudover skal du bruge:

6 metalrør der indeholder ca 1 dl

Lagkagebund nok til, at du kan udstikke 12 stk med metalrøret

Kog 0,4 dl mælk op med 0,4 dl fløde og 10 g sukker. Pisk den kogende masse med 1 æggeblomme lidt efter lidt. Hak chokoladen, hæld den varme masse over og rør det sammen. Den sammenrørte masse skal være ca 35°C før du til sidst pisker de 1,25 dl fløde let og vender i.

Kom en lagkagebund i hvert rør og væd den med lidt kirsebærvin, fyld røret halvt op med chokolademasse, læg endnu en vædet bund og fyld herefter røret helt op.

Når det er kølet af varmes rørene let så mousserne kan hjælpes ud, pynt herefter med høvlet chokolade.

Spis kirsebær syltet i kirsebærvin til.



FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN

Opskrifter af Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, www.tinggarden.dk
Dansk Kirsebærvin fra Frederiksdal Gods, Lolland. www.frederiksdal.com