

Hvid chokolademousse

Opskrift til 6 små glas

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

mindst 1 time på køl

Samlet tid

1,5 timer

Ingredienser

Chokolademousse

- 20 g sukker
- 2,5 æggehvider
- 1,5 dl piskefløde
- 100 g hvid chokolade

Råsyltede rabarber

- 200 g rabarber
- 1,5 dl vand
- 100 g rørsukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 dl eddike

Sådan gør du

Chokolademousse:

1. Kom æggehvider og sukker i en helt ren og tør skål (vigtigt der ikke er dråber af vand her i, for så vil æggehviderne ikke blive stive). Pisk med en elpisker, til du kan vende skålen på hovedet uden at det ryger ud
2. Pisk fløden til en letpisket flødeskum
3. Smelt chokoladen og vend den forsigtigt over i de stive æggehvider. Rør let sammen.
4. Kom flødeskummen ved og vend let rundt.
5. Fordel den hvide chokolademousse i glas og stil i køleskabet i mindst 1 time, gerne længere tid. Den kan sagtens stå til dagen efter.

Rabarber:

1. Rengør rabarber og skær dem i små stykker – kom dem i et rent glas
2. I en gryde kommes vand, sukker, vaniljesukker og eddike – lad det koge hurtigt op, så sukkeret smelter.
3. Hæld væsken over rabarberne og lad dem køle af på køkkenbordet til stuetemperatur. Stil så på

køl med et låg over.

4. Server lidt af de her rabarber over den hvide chokolademousse og top med lidt høvlet chokolade