

S'mores i glas

Opskrift til 8 glas

Ingredienser

Chokolademousse

- 200 g mørk chokolade
- 1 dl sødmælk
- 2,5 dl fløde
- Et nip salt

Marengs

- 4 æggehvider
- et nip salt
- 1/2 tsk. eddike
- 120 g flormelis

Desuden

- 6 digestive kiks

Sådan gør du

Start med at lave chokolademoussen:

1. Kom mælken i en gryde og varm det op til lige under kogepunktet. Imens hakkes chokoladen groft.
2. Hæld den varme mælk over chokoladen under omrøring. Rør indtil massen er ensartet og lad det køle let af.
3. Pisk fløden til en let flødeskum. Vend det i chokolademassen sammen med salt.
4. Kom chokolademoussen i en sprøjtepose og fordel det i 8 små glas. Stil på køl minimum et par timer, gerne natten over.

Inden servering:

1. Knus kiksene. Det kan gøres nemt ved at komme dem i en pose, pres luften ud, slå en knude på posen og bank kiksene i stykker med en kagerulle. Fordel kiksene i glassene ovenpå chokolademoussen.
2. Herefter laves marengsen. Kom æggehvider i en helt ren skål sammen med lidt salt og eddike, og pisk til de er stive.
3. Tilføj flormelis lidt af gangen imens du pisker, arbejd det langsomt ind i æggehviderne der bliver mere og mere stive, blanke og seje. Pisk det hele godt sammen.
4. Kom marengsen i en sprøjtepose. Du kan komme en valgfri tyl i posen eller droppe tyllen for et lidt mere rustikt look. Sprøjt marengs i glassene, ovenpå kiksene.
5. Brænd toppen af marengsen med en gasbrænder lige før servering.