

Sjokolade dessert med rom

Dessert er ikke noe vi har mye her i huset. Det blir som regel rundt juletider jeg glimter til på den fronten.

I boken "Deilig sjokolade" fra spektrum forlag fant jeg denne desserten:

225 gr mørk sjokolade (75 %)

4 egg skilles

ca 1 dl sukrin (vel det sto sukker, men slikt bruker jo ikke vi ;)

4 ss brum rom

4 ss kremfløte

Smelt sjokoladen i vannbad - avkjøl

Pisk eggedosis av eggeplommer og sukrin. Ha den avkjølte sjokoladen i eggedosisen og vend den inn med romen og kremfløtten. Når jeg skal ha veske i slike oppskrifter bruker jeg alltid måleskje. Vanlige spiseskjeer en som regel mye mindre en en måleskje i spiseskjeformat så det kan fort bli feil veskemende.



Pisk eggehviten stive og vend det inn i sjokoladeblandingen i to omganger.



Hell i 6 porsjonsglass og sett det i kjøleskap i minst to timer. Pynt med krem før servering.

