

Tartlette MED lemoncurd & VIT CHOKLAD

4 portioner 45 minuter

Ingredienser

Lemoncurd

2 citroner
3 äggulor
2 dl strösocker
75 g smör

Chokladmousse

200g vit choklad
1 äggula
2 dl grädde

Gör så här

Börja med lemoncurden. Blanda alla ingredienser förutom smöret i en kastrull. Låt koka samman. Rör ofta och låt sjuda tills citronkrämen har tjocknat (ca 30 minuter). Dra då kastrullen åt sidan, och rör i det rumstempererade smöret.

Fortsätt med moussen: Vispa upp äggulan. Gör ett vattenbad åt chokladen och låt 150g smälta. Låt chokladen svalna något och rör sedan i äggulan, lite i taget. Rör om till en blank chokladsmet. Vispa grädden hårt och rör ner den i den smälta chokladen. Hacka chokladen som blev över och blanda ner i choklad moussen.

Gör det lätt för dig genom att köpa färdiga tartlettskal. Häll lemoncurd i botten av skalet, toppa med chokladmousse. Garnera med filéad citrusfrukt och färska bär.

