

Chokladmousse med glögg och kryddrostade nötter

Så blev det äntligen julafton. En riktig vit jul fick vi också. Skickar ett vitt julkort och önskar er alla en underbar jul!

Vi förflyttade oss till stugan igår och här har det har snöat hur mycket som helst över natten. Mysigt tycker jag (som slipper skotta ;).





Under uppesittarkvällen drack vi glögg och åt god middag med mamma och pappa. Jag testade att göra min vän **Åsas ostbollar** till glöggen av västerbottenost. Riktigt goda om du älskar ost. Jag rev ca 200 g västerbottenost i matberedaren. Sedan droppade jag i några droppar Milda Culinesse tills det blev en gegga. Därefter rullade jag bara kulor och toppade med grovhackade pistaschnötter.



Till efterrätt gjorde jag chokladmousse med glöggsmak som toppades med kryddrostade nötter. Kul med en julig och lite annorlunda smak på moussen. Pappa hade köpt Bingolotter till alla. Tyvärr vann vi inget, men vi var nära flera gånger.



Chokladmousse med glögg och kryddrostade nötter

4 portioner

Mousse

3 dl vispgrädde

3/4 dl glögg

100 g mjölkchoklad

Nötter

25 g valnötter

1 msk florsocker

1 tsk Arla® Svenskt Smör

1/2 krm kardemumma

1/2 krm kanel

1/2 krm malen ingefära

Rosta nöterna i en torr, varm stekpanna och tillsätt florsocker. Låt det smälta och få fin färg. Blanda ner smör och kryddor och håll upp på bakplåtspapper. Hacka grovt när det svalnat.

Koka upp 1 dl av grädden och all glögg. Ta från värmen. Bryt chokladen i bitar och låt den smälta i blandningen. Låt kallna i kyl (förbered gärna hit kvällen innan). Vispa resten av grädden till ett löst skum. Blanda med glögg- och chokladgrädden, fortsätt vispa till ett fast skum. Fördela i portionsskålar och toppa med rostade nötter.

Receptet kommer ursprungligen från [Arla](#).



Förväntansfulla Tim och Stella spelade spel för att fördriva lite tid i väntan på julafton.



De finaste paketen i år får Tim och Stella. Jag brukar alltid vara ute i sista minuten med att slå in alla klappar, men i år började jag i tid. De är så fina så det känns tråkigt att de ska rivas upp...