

## **3 månader gammal och mumsig efterrätt**

Herregud vilken dålig sommar det varit. Igår lyckades vi få några soltimmar på förmiddagen och då tog vi faktiskt en båttur. Första i år. Vi åkte till Bönsand och lagade lunch och solade lite.







Idag på Millys 3-månadersdag var vi på BVC och tog första vaccinationen mot hepatit B, difteri, stelkramp, kikhosta, polio, hib och pneumokocker. De var två sköterskor som stack samtidigt. Som hon skrek. Stackars liten. Men med lite såpbubblor glömde hon bort smärtan.

Gjorde chokladmousse häromdagen till efterrätt. Så enkelt och gott! Toppade med färska bär och kanderade valnötter.



## Chokladmousse med bär och kanderade pecannötter

4 portioner

### Mousse

50 g mörk choklad (gärna Marabou)

50 g ljus choklad (gärna Marabou)

2 äggulor

2 1/2 dl vispgrädde

### Nötter

50 g pecannötter

2 msk florsocker

1 tsk smör

1 krm kardemumma

1 krm kanel

1 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.

Smält chokladen i micron eller vattenbad. Låt svalna något. Vispa ner i äggulorna och rör ordentligt så det blandar sig till en slät smet (blir det klumpigt så tillsätt lite av grädden). Vispa grädden, men inte för hårt! Rör ner lite i taget av den lättvispade grädden i chokladsmeten och blanda försiktigt till en jämn smet. Häll upp i 4 portionsglas och låt stå kallt i kylan tills det stelnat. Toppa med bär och nötter.