

Chokladplantor - dessert i vårens tecken

Blev så inspirerad av "[Bara en kaka till](#)" och gjorde den här våriga efterrätten till Valborg. Så söta chokladplantor som består av chokladmousse, krossade chokladkex som jord och en kvist citronmeliss eller mynta som själva plantan. De här söta dessertglasen har jag köpt på Lagerhaus för något år sedan. Egentligen är det vattenglas, men använder dem nästan mer till desserter. Har du inga bra genomskinliga glas går det lika bra att ta en genomskinlig ljuslykta.

För att underlätta kan du förbereda moussen dagen innan och förvara i kylan över natten.





Chokladplantor

Chokladmousse

4 dl vispgrädde
200 g mörk choklad (ca 50-60% kakaohalt är lagom)
0,75 tsk flingsalt
4 äggulor
3 msk florsocker
1 tsk vaniljsocker
2 msk rom (kan uteslutas)

Topping

Ca 10 mörka chokladkex (jag tog Oreo brownie)
8 små citronmeliss- eller myntakvistar

Gör så här: Vispa grädden till chokladmoussen. Skär chokladen i mindre bitar och smält den över vattenbad. Rör ner flingsaltet, och låt svalna något.

Vispa samman äggulor, florsocker och vaniljsocker lite lätt för hand. Rör ner äggblandningen i den

smälta chokladen. Blanda noga, och rör sedan ner chokladblandningen i den vispade grädden. Smaka gärna av med rom. Vispa samman ett par sekunder med elvisp så att allting blandar sig noga.

Häll upp i portionsformar som du fyller till 3/4. Låt stå i kylan i minst 3 timmar före servering.

Vid servering: Hacka chokladkexen i smuliga bitar och toppa moussen med dem. Stick ner en liten färsk kryddkivist i mitten på varje "planta".



Valborg firade vi med familjen Åström/Wik. Efter varmrätten tog jag och Emma oss en promenad med alla barn och ungdomar till majbrasan på Geresta. Den hade nästan brunnit ner, men vi hann i alla fall skåda lågorna.







Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>
