

DESSERT MED PASSIONSFRUGT

Jomfruelig lys sødme fra vanilje og hvid chokolade dækkes inden servering med en passionsfyldt friskhed fra oven, flirtende med syn og smagssans. Den perfekte afslutning på et middagsselskab. Mens den stivner, kan hovedretten tilberedes.

•

Til

- 4 blade husblas
- Koldt vand til iblødsætning
- 5 dl piskefløde
- 2 dl mælk
- 4 spsk sukker
- 1 tsk vaniljepulver eller vaniljesukker
- 100 g hvid chokolade
- 6 passionsfrugter

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm fløde, mælk, sukker og vanilje op i en gryde til lige under kogepunktet. Bræk chokoladen i mindre stykker.

Tag gryden af varmen og kom chokoladen i. Lad husblassen dryppe af og kom den i gryden. Rør rundt indtil husblassen og chokoladen er opløst.

Lad blandingen køle lidt af. Rør rundt inden den hældes på portionsglas. Lad den stivne minimum 2 timer i køleskabet.

Umiddelbart inden desserten skal serveres, skæres passionsfrugterne over og frugtkødet skræbes ned i dessert-glassene.

Velbekomme.

