

NEM DESSERT MED MANGO OG ANANAS

Træt af overdrevent søde og tunge desserter? Denne er et friskt alternativ. Lime giver et fint, syrligt supplement til den eksotiske sødme fra mango og ananas, mens den mørke chokolade er et delikat og let bittert indslag.

•

Til

- 100 g mørk chokolade
- 1 dl fløde
- 1 mango
- 4 passionsfrugter
- saften fra 1 limefrugt
- 200 g frossen ananas (kan f.eks. købes i Coops butikker)
- 1 tsk vaniljepulver eller vaniljesukker

Bræk 2/3 af chokoladen i mindre stykker og smelt dem i et ildfast fad ved 50 grader i ovnen.

Hak resten af chokoladen (skal bruges som drys).

Pisk fløden til flødeskum.

Skræl mangoen og skær den i mindre stykker. Kom dem i en blender. Skær passionsfrugterne over og skrab kernerne og saften ned i blenderen med en ske. Pres lidt limesaft i. Blend til en jævn konsistens uden klumper.

Tilsæt ananas og vanilje, og blend igen til en jævn konsistens. Hæld blandingen i cocktailglas eller lignende.

Tag den smeltede chokolade på en lille ske og kom den i cirkler på frugtblandingen. Kom en klat flødeskum på hver og drys med hakket chokolade.

Server straks.

