

- ▮ 2 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt

bild saknas

MINTCHOKLADPARFAIT M. HALLON V.V. 6P

Ingredienser ▮

1 st äggula (1,5p)
1 msk florsocker (0,5p)
20 g mintchoklad (2p)
1 dl grädde, mellan (max 27% 7,5p)
hallon (0p)
citronmeliss (0p)

Gör så här ▮

Vispa äggula och socker vitt och pösigt. Smält chokladen i lite vatten i en kastrull. Vispa grädden, rör ner den och chokladen i äggsmeten. Häll upp i formar och ställ i frysen ca 2-3 tim. Ta ut en stund före servering. Lägg på hallon och citronmeliss.