

Chokladmousse med apsesincurd

Här har ni en liten raring som var med och visade upp sig på @diggeat liveprogram igår - chokladmousse på avokado toppade med apelsincurd, hallon och kakaonibs. Moffig, mättande och söt på samma gång.

Gör den gärna och gör då så här:

3 st stora apelsiner
1/2 - 1 dl dadelsocker
3 msk maizena
40g veg.smör

Krama ur saften ur apelsinerna. Blanda i dadelsocker och Maizena. Vispa ordentligt under uppvärmning tills det blir en tjock kräm utan klumpar. När den tjocknat rör du i veg.smöret tills det bildat en len kräm. Ställ svalt. Du kommer (antagligen) inte använda allt till desserten - men den håller ca 1 vecka i kylan och är smarrig till tex scones eller kanske på gröten?

40g mörk choklad
1 pkt fryst avokado
1/2 dl kakao
1/2 dl krämig kokosmjölk
1/2 dl agavesirap
1 nypa salt

Smält chokladen långsamt över vattenbad. Mixa ihop övriga ingredienser tills helt slätt, gärna i en höghastighetsmixer - Inga klumpar tack! Rör sedan försiktigt ner den smälta chokladen med en slickepott.

Häll över chokladmousse i glas. Klicka över apelsincurden, gärna med hjälp av en spritspåse. Finhacka blodapelsin och blanda den med lite apelsinskal och agavesirap efter smak. Dekorera din dessert med blodapelsin, hallon och kakaonibs. Ställ svalt tills den ska ätas.

Hoppas du gillar denna smarriga dessert lika mycket som jag //Johanna

Mer tips från Johanna:
Instagram: @yohannanas

