

Jordgubbsmousse (4 pers)

250 g jordgubbar
3 msk muskovadosocker
1 dl kesella vanilj
1 dl vaniljvisp

Krokant:

$\frac{1}{4}$ dl rårörsocker
10 grovhackade valnötter

Garnering:

Skivade jordgubbar och strimlat limeskal

- Smält rårörsocker på medelvärme i en liten stekpanna. Tillsätt valnötter försiktigt, häll upp på bakplåtspapper att svalna. Krossa i mortel eller hacka med kniv.
- Mosa jordgubbar med muskovadosockret, rör ihop med kesellan. Vispa vaniljvisp hårt, blanda försiktigt med jordgubbsmoset.
- Häll i 4 glas/skålar. Ställ gärna i frysen någon halvtimme innan de serveras eller frys in och tina 10-15 min före servering.
- Strö krokanten över.

