

Choklad och lakritsglass (ca mindre 8 port)

100 g	mörk choklad
2,5 dl	mellangrädde
2 msk	kakao
20	turkisk peppar (hårda lakritskarameller)
3	äggvitor
4 msk	socker

- Smält chokladen över vattenbad.
- Lösvispa grädden. Tillsätt kakao och vispa lite till.
- Mortla 12 turkisk peppar.
- Vispa äggvitan vit och fast. Tillsätt socker och rör runt.
- Vänd in den smälta chokladen i grädden. Tillsätt den mortlade turkiska pepparn.
- Vänd in chokladsmeten i den vispade äggvitan.
- Fyll en form (ca 25 x 15 cm) med smeten. Ställ i frysen minst 2 timmar. Ta fram 5 min innan servering. Toppa med 8 mortlade turkisk peppar.

