

Chokladformar med hallonmousse (6 st)

100 g mörk blockchoklad
12 pappersformar
250 g hallon
3 msk strösocker
2 $\frac{1}{2}$ dl vispgrädde

Garnering:

Hallon och citronmeliss

- Smält chokladen i vattenbad. Pensla dubbla pappersformar med den smälta chokladen. Var noga så att hela formen täcks rejält. Ställ den kallt att stelna.
- Tag försiktigt bort pappersformarna från chokladen.
- Mosa sönder hallonen med hjälp av en gaffel. Blanda i sockret. Vispa grädden till skum.
- Rör ner hallonmoset i grädden. Rör om så att det blandar sig ordentligt.
- Fyll chokladformarna med hallonmoussen. Ställ dem kallt tills de ska serveras.
- Garnera med hela hallon och citronmeliss.