

Hyldeblomstmousse med stribe af hindbærgele



*Da desserten skal laves i et par omgange, laver jeg først en halv portion mousse og når det og geleen er stivner, laver jeg en halv portion til.
Hyldeblomstmousse opskriften er fra Femina.*

Til 6 personer

Hyldeblomstmousse

4 blade husblas

4 dl fløde

2 æggeblommer

2 dl hyldeblomstsajt

2 æggehvider

Hyldeblomstmousse

Læg 2 blad husblas i koldt vand en halv time.

Pisk 2 dl fløde til let skum og rør 1 æggeblomme i.

Varm 1 dl hyldeblomstsaft i en gryde. Det skal ikke koge, bare være så varmt at husblassen kan smeltes.

Vrid husblas fri for vand og rør det i hyldeblomstsaften.

Hæld saften i flødeblandingen i en tynd stråle mens der røres.

Pisk 1 æggehvide stiv og vend den i flødeblandingen.

Tag seks glas og sæt på skrå – jeg har brugt en fast muffinsform.

Kom moussen i en sprøjtepose, klip et meget lille hul og fyld det i glassene så de er fyldt ca 1/3 op.

Sæt på køl – evt til dagen efter.



Hindbærgele

1,2 blade husblas

250 g hindbær

1,5 dl vand

55 g sukker

Hindbærgele

Læg husblas i koldt vand en halv time.

Kog hindbær, vand og sukker i en gryde og lad det koge ca 10 min.

Si bærene fra, så der kun er klar saft tilbage og rør husblas i.

Når saften er kølet til 28-30 grader, hældes den forsigtigt i glassene oven på moussen, så der er en tynd stribe. Sæt på køl en times tid.



*Lav nu en portion mousse til og fyld i glassene så de er næsten fyldt op.
Sæt på køl tre-fire timer eller til næste dag.*

Her har jeg pyntet med hvide chokoladespåner, men karamelliserede hasselnødder eller friske hindbær ville også være rigtig godt.

