

Chokladmoussekupol fyllt med Crema Catalana



Ingredienser (10 portioner)

Mängd	Mått	Ingrediens
160.00	g	CARTE D'OR Chokladmousse 1 x 1,6 kg / 12 L
3.50	dl	Mjök
35.00	g	CARTE D'OR Crema Catalana 3 x 0,172 kg / 3 x 1,1 L
2.00	dl	KNORR Visp 31% Låglaktos 8 x 1 L
50.00	g	Pepparkaka
100.00	g	choklad, bra kvalitet
100.00	g	Kokosfett

Tillagning

ARBETSGÅNG

1. Blanda Chokladmoussen.
2. Blanda Creme Catalana.
3. Fyll en kupol till hälften med mousse.
4. Lägg i en pepparkaka.
5. Kula ut en lagom stor kula av Creme Catalana och lägg ovanpå pepparkakan.
6. Fyll sedan på med mousse.
7. Ställ i frysen under tiden som du förbereder chokladspryen.
8. Smält kokosfettet och slå över chokladen, håll varmt.
9. Spraya med lackspruta över kupolen.
10. Servera med färka blåbär och lite annat gott.