



#### MOCCA CHOKOLADE CRÈME

½ dl letmælk  
 15 stk. kaffebønner (ren Arabica)  
 100 g Valrhona Manjari 64% grand cru  
 3 dl piskefløde  
 2 ½ dl piskefløde  
 + en anelse revet Manjari 64% til drys

Grissini - min. 10 stk.  
 (Resten af dejen kan fryses ned)  
 200 g hvedemel  
 75 g kakao  
 150 g blødt smør  
 100 g flormelis  
 1 æg

#### MOCCA CHOKOLADE CRÈME - CA 8 Å 0,75 dl/stk

Glassene stilles klar. Mælk og kaffebønner koges op. Gryden tages af varmen. Chokoladen hakkes fint og kommes op i den varme mælk og smeltes heri. Passér gennem sigte. Kassér kaffebønnerne. Vent 10 min. til chokolademælken kun er let varm. Pisk 3 dl. piskefløde til let skum. Vend forsigtigt den let lune "chokolademælk" op i den letpiskede fløde. Når mocca chokolade cremen er ensartet, fordeles den straks i glassene. Gør plads til lidt flødeskum på toppen. De fyldte glas stilles i køleskab minimum 2 timer, men gerne til næste dag. Inden servering letpiskes de 2 ½ dl. piskefløde og lægges som top på de kolde cremer. Drys til sidst med den revede chokolade og afslut smukt med grissini.

#### GRISSINI

Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet dej. Dejen stilles koldt ½ time inden udrulning. Den kolde dej udrulles/trilles til tynde grissini ca. 10 cm lange og ca. ½ cm tykke. Bages på bageplade beklædt med bagepapir ved 150° i ca. 20 min. Afkøles på bagerist og opbevares i tætsluttende dåse.