



Mørdej	Chokolade Flan	Abrikos sylt
300 g hvedemel	80 g Valrhona Le Noir Amer 71%	3 bl. husblas
150 g blødt smør	50 g smør	200 g tørrede abrikoser
100 g flormelis	50 g sukker	150 g sukker
1 æg	2 stk æg	3 dl vand
Korn fra vaniljestang		Saft fra ½ citron

**Mørdej**  
Alle ingredienserne ælles sammen til en ensartet dej. Dejen stilles kølet i ½ time. Den kolde dej udrulles i en anelse mel. En tærteform med løs bund 26 cm i diameter forres med den udrullede mørdej. Dejen trykkes godt op af siderne (formen skal ikke smøres).

**Chokolade Flan**  
Chokoladen finthakkes og smeltes for svag varme sammen med smørret. Sukker og æg piskes med en håndmixer til tyk »æggesnaps«. »Snaps og chokoladesmør« vendes forsigtigt sammen til en ensartet dej og fyldes i den mørdejstørrede form og stryges glat. Bages ved 150° til flanen har sat sig og giver efter ved et lille tryk. Cirka 18-20 min. Afkøles helt før sylten kommes på.

**Abrikos sylt**  
Husblasen lægges i blød i ½ i koldt vand ½ time. Abrikoserne skæres i ¼ og koges under lag med sukker, vand og citronsaft. Lad sylten simre under lag ca. 45 min. - skum af hvis det er nødvendigt. Gryden tages af varmen. Vent 10-15 min. Husblasen knuges for vand og kommes direkte ned i den varme sylt. Den færdige sylt nedkøles i en ny skål og stilles i køleskab i times tid. Den letkølede sylt fordeles på den afkølede bagte chokoladeflan. Hele herligheden stilles i fryseren 2-4 timer og skæres med en skarp kniv dryppet i kogende vand. Server evt. med lidt creme fraiche eller flødeskum.

**CARAIBE MOUSSE**

125 g Valrhona Caraibe 66% grand cru  
1 dl pasteuriserede æggeblommer  
100 g sukker  
1½ dl pasteuriserede æggehvinder

Chokoladen hakkes fint og smeltes i en skål over vandbad. Husk, at der aldrig må komme vand ned i chokoladen, da den så bliver ødelagt. Chokoladen skal være godt lun.

Æggeblommer og sukker piskes til en tyk æggesnaps med en håndmixer. Kom den smeltede chokolade op i "snapsen" og rør godt.

Æggehvinderne piskes lige akkurat stive. Halvdelen vendes forsigtigt op i "chokolade snapsen". Til sidst vendes resten i. Stop når moussen er ensartet.

Moussen hældes op i en flad beholder, hvorfra den er nem at ske op med en spiseske dypet i kogende vand.

Det er naturligvis også muligt at anrette den nylavede mousse i portionsglas eller lignende. Moussen kan opbevares op til 2 dage i køleskab.

