



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.