



Suklaalumi (6 hengelle)

Aineet: 2 dl kuohukermaa
2 kpl munan valkuista
25 g voita
185 g valkoista suklaata
1 -2 rkl juoksevaa hunajaa
1 tl sitruunamehua
pinnalle: tummaa suklaata lastuina

Valmistus: 1. Vatkaa kerma vaahdoksi ja valkuiset vaahdoksi toisessa kulhossa.
2. Notkista huoneenlämpöinen voi ja sekoita sulatettu suklaa sen joukkoon. Sekoita vaahdot suklaaseokseen ja mausta hunajalla ja sitruunamehulla.
3. Jaa jäkiruoka annosmaljoihin ja koristele pinta.
Sulata suklaa näin:
Paloittele suklaa kulhoon ja pane se kuumaan vesihauteeseen. Jätä suklaa sulamaan ja sekoita se lopuksi notkeaksi. Voit lisätä teelusikallisen öljyä antamaan kiiltoa ja notkeutta.

www.superkokki.com