

## Opskrift på jordbær, lime og mynte mousse. 16 stk.

---

### Portion 1.

2 dl. Sød dessertvin.  
2 dl. Tyk jordbær pure af frisk jordbær  
50 g sukker.  
1 vanillestang.  
Skal og saft af 3 stk. lime.

### Portion 2.

10 stk. past. Æggeblomme.  
200 g. sukker.

### Portion 3.

1 potte mynte.  
½ dl piskefløde.  
½ dl. Sød dessertvin.

8 blade husblads.

1,1 dl. Piskefløde.

Mørk chokolade.

Runde ringe smøres let med olie og pakkes ind i sølvpapir og plastik.

---

Portion 1 blandes og koges ind til tyk pure og afkøles let.

Portion 2. Piskes til **tyk** creme.

Portion 3. Plukkes og skylles og blendes til ensartet grød. ( ikke for længe.)

Husblassen udblødes og blandes med den lune sirup lige før man blander.

Piskefløden piskes næsten stiv.

Bland den smeltede husblads ned i den lune lage, hæld siruppen ned i æggecremen under kraftig piskning. Vend massen sammen med den piskede fløde. Begynd nu at hælde op i formene til lige under kanten.

Pisk resten af massen op med myntegrøden og hæld op i formene igen.

Dekoreres med smeltede chokolade mens massen stadig er flyende.

