

Opskrift på "bagt " chokoladeterrin. 10 cov.

2 dl piskefløde.
½ vanille stang.
¼ tsk syltede ingefær.

175 g Granada chokolade.
1 dl. Mælk.

3 æggeblommer.
70 g sukker.

Smør til formene.

Lun fløden op med vanillestangen og fint revet syltede ingefær.

Smelt chokolade i mælken ved svag varme.

Pisk sukker og æggeblommer helt hvidt.

Bland de 3 hold masse hurtigt sammen og bage i små forme i vandbad ved 140 grader i ca. 45 min. De skal være let hævet og have en sprød skorpe.

Ved servering skal terrinen have stue temperatur.

Serveres med kanelflødeskum som et lille æg samt en form for deko på toppen.

RESTAURANTER
P
I
C
H
A
R
D
S