



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

LETFROSSEN CHOKOLADEBRÛLÉE

Med eksotiske frugter (chokoladebrûléen laves dagen i forvejen)

INGREDIENSER:

4 personer

4 dl mælkefri madlavningsfløde (fx Oatly)

1 stang vanilje

Ca. 70 g mørk mælkefri chokolade (Helsekost)

6 pasteuriserede æggeblommer

Ca. 60 g sukker

Evt. 1/3 teske friskrevet ingefær

Lidt rørsukker

Eksotiske frugter efter smag



SÅDAN GØR DU:

Mælkefri madlavningsfløde hældes i gryde og kornene fra en vaniljestang kommes i. Kom også skallen i bagefter, da det giver mere smag. "Fløden" koges op, tages af varmen og vaniljeskallen fjernes. Chokoladen smeltes heri.

Æggeblommerne og sukkeret røres kraftigt med piskeris eller elpisker. Den varme chokolade-"fløde" piskes stille og roligt i æggemassen lidt af gangen. Frisk ingefær skrælles og rives fint på rivejern og kommes i. Der røres rundt.

Nu hældes massen i små portionsskåle og kommes i 100 grader forvarmet ovn i ca. 45 min. Den skal "sætte sig", men stadig "bevæge sig" lidt. Når desserten er let afkølet, sættes den i fryseren til næste dag inden servering.

Chokoladebrûléen drysses med rørsukker og gives 5-6 min. grill øverst i ovnen ved højeste varme. Sukkeret skal karamellisere. Tages ud af ovnen og serveres med det samme. Hold hele tiden øje med det, så det ikke bliver for mørkt. Hvis en gasbrænder haves, bruges denne.

Sæt portionsskålene på en tallerken pyntet med eksotiske frugter efter smag. TIP: Hertil kan evt. serveres en kugle soja/ris-vaniljeis og et stykke chokoladecake (se opskrift på Chokolademuffins).