

Mørk sjokolademousse med sprø parmesanchips



200 g mørk sjokolade
3 eggeplommer
3 dl kremfløte, pisket til krem
150 g Parmigiano Reggiano
1 kurv friske jordbær
Frisk mynte

- Smelt sjokoladen over vannbad. Ta sjokoladen av varmen og pisk inn en og en eggeplomme.
- Vend inn den piskede kremen.
- Ha sjokolademoussen i en bolle og sett kjølig.
- Riv Parmigiano Reggiano i små rundinger på et brett med bakepapir. Stek i ovnen på 180 grader i 3-5 minutter til osten er smeltet og gyllen. Avkjøl chipsen.
- Legg en skje sjokolademousse på hver tallerken. Legg et Parmigiano Reggiano-flak oppå. Her kan du bygge så mange etasjer du orker å spise.
- Pynt hver dessert med friske jordbær og mynte.

Tips: Pynt gjerne med spiselige blomster for ekstra farge.