

JERRHAG & ERIKSSON GASTRONOMI

Vit choklad & kaffecrème

4 portioner

250 g grädde 40%

25 g mjölk 3%

20 g socker

15 g kaffeböner

1 gelatinblad

60 g vit choklad

Lägg gelatinet i kallt vatten och låt det bli mjukt.

Koka upp grädde, mjölk och socker, slå sen över kaffebönorna och låt stå i 15 min.

Koka upp igen och slå över chokladen och gelatinet tills allt har smält.

Sila och häll upp i portionsformat. Låt stelna i kylan ett par timmar.

Servera gärna med färska bär och rostade nötter.