

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 45 min.

Tilberedningstid: 1 t.

Ingredienser

9 Kinder surprise æg (evt. et par ekstra i tilfælde af knuste æg)

Creme:

250 ml fløde

1 æggehvide

Hvid chokolade mousse med mandelessens

85 g hvid chokolade

1/8 tsk. mandelessens

Mørk chokolade mousse

85 g mælke eller mørk chokolade

Bær mousse

250 g blandede bær (f.eks. hindbær og jordbær)

2 tsk. sukker

Pynt:

Mælkechokolade kugler, krøller eller lignende

Flækkede mandler

Hele bær

Beskrivelse

Forbered æggene:

Flæk æggene i halve og læg dem et koldt sted. Dette er nemmest ved at varme bladet på en kniv og forsigtigt skær ind i toppen af ægget og derefter forsigtigt skære i siderne og bunden. De to halvdele kan nu nemt fjernes fra hinanden.

Forbered creme:

Pisk æggehviden til det er stift. Tilsæt fløden og pisk til det har en blød men fast form. Del massen i 3 mindre skåle.

Forbered hvid chokolade mousse:

Smelt den hvide chokolade over et vandbad og lad det afkøle en smule. Det skal dog stadig være flydende. Bland mandel essensen i chokoladen.

Tilsæt en skefuld af cremen fra den ene skål i den hvide chokolade og rør godt rundt. Fold derefter blandingen forsigtigt rundt i cremen fra den skål du lige har taget en skefuld fra.

Fordel cremen i 3 af de halve æggeskaller.

Forbered chokolade mousse:

Smelt den mørke chokolade over et vandbad og lad det afkøle en smule. Det skal dog stadig være flydende.

Tilsæt en skefuld af cremen fra den ene skål i den mørke chokolade og rør godt rundt. Fold derefter blandingen forsigtigt rundt i cremen fra den skål du lige har taget en skefuld fra.

Fordel cremen i 3 af de halve æggeskaller.

Forbered bær mousse:

Kvas eller mas bærene med en gaffel. Rør dem sammen med sukkeret. Rør blandingen rundt i cremen i den sidste skål. Fordel cremen i 3 af de halve æggeskaller.

Nedkølning:

Lad alle æggene hvile i fryseren i minimum en time.

Servering:

Server æggene på et fad eller i portions anrettede små skåle. Hvis der er problemer med at æggene vil trille og rulle rundt. Smelt en lille smule chokolade. Kom en halv tsk. af den smeltet chokolade i bunden af skålen, der hvor ægget skal ligge. Kom ægget oven på chokoladen og lad det størkne.

Pynt æggene med den hvide chokolade mousse med nogle flækkede mandler.

Pynt æggene med den mørke chokolade mousse med nogle chokolade krøller.

Pynt æggene med bær moussen med nogle friske bær