

## Varm choklad bakelse med vit choklad glass samt limesirap

### Chokladbakelse

6 portioner

100 gram blockchoklad  
100 gram smör  
2 ägg  
1 dl socker  
1 ¼ dl mjöl  
½ tesked bakpulver  
1 ½ matsked kakao

Smält chokladen och smöret. Vispa ägg och socker pösigt. Vänd ner mjöl, kakao och bakpulver. Blanda ihop smeten med chokladsmöret. Häll smeten i ugnsfasta portionsformar eller "muffinsformar". Formarna fylls till  $\frac{3}{4}$  delar. Baka av i ugn på 225 grader i ca 5 minuter. Serveras varm eller ljummen.

### Vit chokladglass

6 personer

2 ½ dl grädde  
2 ½ dl mjölk  
4 äggulor  
90 gram socker  
1 vaniljstång  
½ msk glykos  
100 gram vit choklad

Koka upp mjölk/grädde med den skrapade vaniljstången. Vispa gulorna och sockret vitt. Häll den varma mjölkblandningen i en fin stråle över gulorna under vispning. Sjud försiktigt tills första bubblan syns. Sila glassmeten. Kyl i vattenbad under omrörning eller frys. Kör krämig i glassmaskinen och tillsätt den grovt rivna chokladen på när glassen börjar bli färdig.

*Häll upp i portionsformar.  
Garnera med bär.*

*Limesirap:*

*2 st limefrukter*

*200 g socker*

*3 dl vatten*

*Smält sockret försiktigt till det får en ljusbrunfärg, tillsätt det kokande vattnet.*

*Pressa i saften och koka till sirapskonsistens. När det svalnat något blanda i det finrivna limeskalet.*

*Garnera tallriken med frukt och bär*