

Desserten tillagades av Lars J, Magnus och Lars Ö

Ingredienser för 4 personer

### **Ganache**

150 g mörk choklad, finhackad  
1,25 dl grädde  
1,5 msk honung  
1 msk rom

### **Chokladmousse**

200 g mörk choklad, finhackad  
3 dl grädde

### **Saltrostade macadamianötter**

75 g macadamianötter, delade  
1 tsk äggvita  
1 tsk rapsolja  
2 krm salt

### **Gör så här**

#### **Ganache**

Hacka chokladen, koka upp grädde och honung, häll över chokladhacket. Vispa slätt och tillsätt rom. Fördela ganachen i fyra glas/skålar och ställ kallt minst en timme.

#### **Chokladmousse**

Hacka chokladen. Koka upp grädde och häll över chokladhacket. Ställ kallt. När chokladmoussen är riktigt kall vispas den luftig med elvisp. Fördela sedan i glaset över ganachen (splitsa gärna).

#### **Saltrostade macadamianötter**

Sätt ugnen på **200** grader.

Blanda nötter med äggvita, rapsolja och salt. Rosta i ugnen cirka 5 minuter, rör om under tiden. Låt svalna.

### **Plantation**

#### **Grande Reserve Barbados**

Tillverkad i Barbados

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär och sötma, inslag av apelsin, örter, mandelmassa, vanilj och arrak.

