

Karamelmousse

850 g fløde

108 g sukker

50 g brun farin

22 g kakao

11 g vanillesukker

7 blade gelatin (14g)

Kom alt i en skål og pisk til

skum.

Kom gelatin i koldt vand. Når

den er blød smeltes den!

mikroovn eller over vandbad.

Hæld gelatinen i karamelcremen

mens du pister let.

Anrettes og stilles på køl