



Roseepippurinen suklaaunelma

4 - 6 annosta

140 g tummaa suklaata (60%) murskattuna
tai osa maun mukaan tavallista maitosuklaata
vajaa 1/2 dl vahvaa kahvia
3 rkl tummaa rommia
3 tl roseepippuria karkeaksi murskattuna
2 huoneenlämpöistä keltuaista
(säästä yksi valkuainen sorbettiin)
3 dl kuohukermaa

Sulata suklaa varovasti kahvin ja rommin kanssa kattilassa miedolla lämmöllä.
Lisää rosepippuri. Anna jäähtyä hiukan.
Lisää sitten keltuaiset yksi kerrallaan.
Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntele seokseen, ei liian kauan.
Lusikoi kauniisiin laseihin. Anna tekeytyä jääkaapissa vähintään tunti.
Viimeistele halutessasi kermavaahtonokareella ja roseepippurimuruilla.

Vaihtoehtoisesti laita seos kulhossa kylmään ja annostele sitten lautasille.
Koristele haluamallasi tavalla.