

Mor Lizzi's opskrifter.

Mocca kop.

8 personer.

Ingredienser:

Mocca chokoladecreme:

3 dl piskefløde,
1/2 dl letmælk,
150 g god flødechokolade,
15 kaffebønner (Arabica),
2,5 dl piskefløde,
5 knuste kaffebønner (Arabica).

Fremgangsmåde:

Mocca chokoladecreme:

Otte små espresso-kopper med under-kopper stilles klar. Den halve liter letmælk og 15 kaffebønner koges op og tages af varmen.

Flødechokoladen hakkes fint og smeltes i den varme mælk. Når chokoladen er helt smeltet, passeres den gennem en sigte og bønnerne kasseres.

3 dl piskefløde piskes til let skum. Vent 10 minutter, til chokolademælken kun er let lun.

Vend nu forsigtigt, men bestemt, den lune masse op i den kolde, letpiskede fløde. Når cremen er ensartet, fordeles den i de otte espressokopper.

Disse stilles i køleskab minimum to timer, men gerne til næste dag.

Inden servering letpiskes de 2,5 dl piskefløde og lægges som top på de helt kolde mocca-chokoladecremer.

Drys til sidst de knuste kaffebønner over og afslut smukt med sprøde kokos-grissini.

Kokos-grissini

Ingredienser:

300 g hvedemel,
150 g smør (stuetemperatur),
100 g flormelis,
1 æg,
ca. 100 g kokosmel.

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne undtagen kokosmel æltes sammen med hænderne til en ens-artet dej. Dejen stilles i køleskab i en halv time.

Den kolde mørdej rulles ud i lige lange og meget tynde "pølser", cirka 15 cm lange og cirka 1/2 cm tykke. Til sidst rulles pølserne i kokosmel.

Grissinierne bages på bagepapir ved 150 grader, til de er sprøde og gyldne, cirka 15 minutter.

Afkøles og opbevares i tætsluttende dåse, en til fem dage.