

Så här enkelt är det att delta i tävlingen:

1. Köp 3 valfria produkter från Lindt (spara kassakvittot).
2. Svara på frågan nedan.
3. Skriv en motivering. Vilken/vilka av Lindts produkter ger dig somrig njutning?
4. Skicka in talongen tillsammans med kassakvitto, senast den 15 september till: Lindt & Sprüngli AB, Box 19, 121 25 Stockholm. Märk kuvertet "Chokladresa".



Fråga:

Varifrån kommer Lindt? Schweiz Belgien Frankrike

Motivering (max 30 ord):

.....

.....

.....

Namn:

Adress:

Postnr / ort:

Telefon:

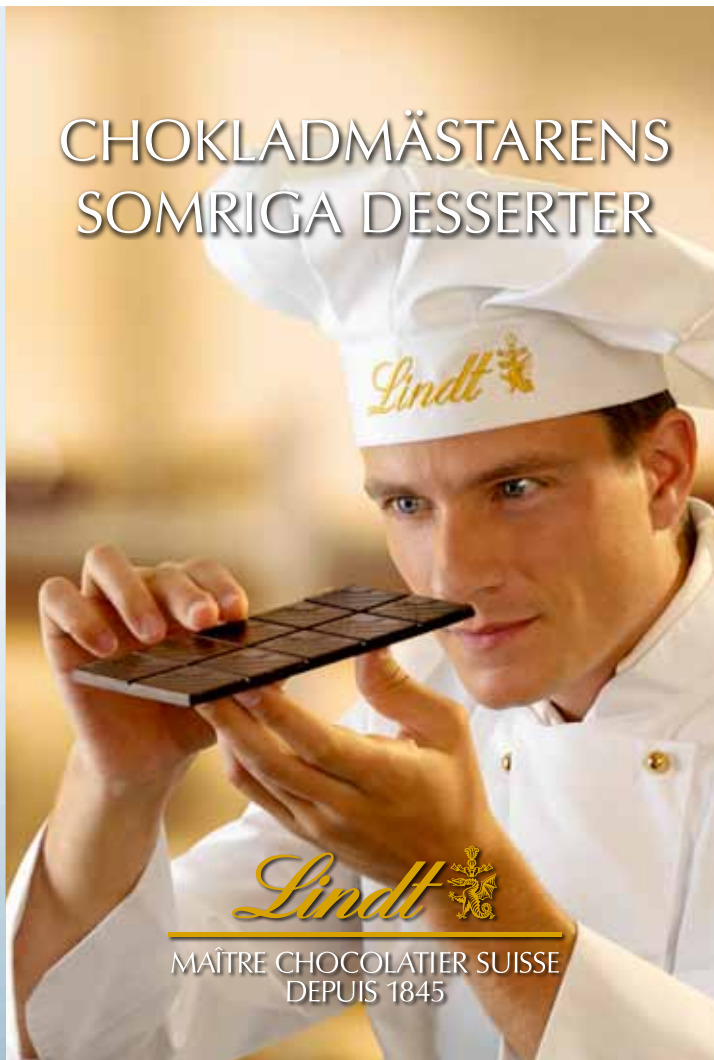
e-post:

jag är: man kvinna ålder:

Ja tack, jag vill gärna få Lindts nyhetsbrev via e-post.

Vinnare är den som med inskickat kassakvitto på tre valfria produkter från Lindt svarat rätt på frågan och som enligt juryn haft den bästa motiveringen. Jury består av representanter från Lindt & Sprüngli AB. Dess beslut kan inte överklagas. Anställda på Lindt & Sprüngli AB och dess anhöriga äger ej rätt att delta i tävlingen. Tävligen pågår t.o.m 15 september 2010. Vinnare meddelas per brev senast den 15 oktober. Resan utgår från Stockholm Arlanda och måste göras en vardag inom 12 månader från tävlingsperiodens slut. Kostnader utöver resa och hotell står vinnaren för. Eventuell vinstskatt betalas av vinnaren. Vinsten är personlig och kan ej bytas ut mot kontanter eller andra likvida medel. Vinnare får självklart välja sitt resesällskap. Lycka till!

CHOKLADMÄSTARENS SOMRIGA DESSERTER



CHOKLADFONDUE À LA LINDT

4 portioner

200 g Lindt Excellence 70%
(alt. 85%, Seasalt eller Mint)
2 dl grädde



GÖR SÅ HÄR:

Värm upp grädden i en kastrull. Får ej koka. Ta bort kastrullen från plattan och lägg i chokladen. Rör om tills chokladen är smält. Häll över chokladsmeten i fonduegryta eller i en skål. Servera med färsk frukt – t.ex. blåbär, kiwi, jordgubbar, ananas, banan, vindruvor, äpplen eller päron. Toppa gärna med citronmeliss. Se även www.lindt.se





TIPS!

Prova att använda Lindts smaksatta choklad - t.ex Seasalt eller Mint

CHOKLADMOUSSE EXCELLENCE

6-8 portioner

- 3 st chokladkakor
Lindt Excellence 70%
(alt. Seasalt eller Mint)
- 1 dl mjölk
- 3 dl grädde
- 3 st färska ägg
- 1 msk socker



GÖR SÅ HÄR

Bryt chokladen i små bitar, lägg dem i en bunke tillsammans med mjölken och ställ i vattenbad (vattnet får ej koka) och låt den långsamt smälta i mjölken under omrörning. Vispa äggulan pösig, ta bort bunken från vattenbadet och rör ner äggulan i chokladmjölken. Vispa äggvitorna och socker till hårt skum, med krämig konsistens. Häll ner skummet i chokladmassan och rör om tills allt blandats ordentligt. Vispa grädden tills den är krämig och rör ner den i chokladmassan. Häll moussen i en stor skål/form med ca 20 cm diameter och täck med aluminiumfolie. Ställ kallt (1-5°) i 6-8 tim. (Istället för formen kan du även använda 6 separata glas).
Se även www.lindt.se

TIPS!

Det är lättare att skeda upp moussen om man har förberett den ett par timmar tidigare

Tävling

VINN LYXIG CHOKLADRESA TILL SCHWEIZ

Miss inte chansen att bli en lycklig vinnare till en oförglömlig chokladupplevelse.

1:a pris (Värde 30.000 kr):

- Flyg i business class med SWISS till Zurich/Schweiz för 2 personer
- Två övernattningar inkl. frukost på exklusiva Hotel St. Gotthard
- V.I.P visning av Lindts fabrik
- Pralintillverkning
- Exklusiv gåva



2:a-5:e pris: Chokladkorg från Lindt till ett värde av ca 500 kr.



www.hotelstgotthard.ch

Vinn lyxig chokladresa!

