

Oppskrifter 10.3.2012 – Klubbmøte hos Jan Morten

Bavaroise med honning

2 eggehviter
150 g akasiehonning
6 blad gelatin
50 g pinjekjerner
2 ½ dl fløte

200 g blåbær
30 g sukker

Visp eggehviten til hardt skum. Myk opp gelatinbladene i kaldt vann. Varm opp honningen i vannbad. Legg de oppbløtte gelatinbladene i honningen og rør om med en skje slik at de løses opp. Ta honningen med gelatin ut av vannbaded og bland i marengsrøren med en visp, litt om gangen. Fortsett å røre til massen har kjølnet.

Visp fløten til krem, og vend den forsiktig ned i marengsmassen sammen med 30 g pinjenøtter. Fordel deretter massen på 4 porsjonsformer og la det stå i kjøleskapet i 4-6 timer.

Bland blåbærene med sukkeret og kjør i en kjøkkenmikser. Passer blåbærmosen gjennom en sil i en liten skål. Fordel sausen på tallerkner, ta kremen ut av formene og legg i midten. Garner med litt honning, hele blåbær og ristede pinjekjerner.

Drikke

Trivento Brisa de Otono 2010 (ble litt vel kraftig)