

## Oppskrifter 23.3.2013 – Klubbmøte hos Jan Morten

### **Fikenparfait med nøttesaus**

10 personer

300 g tørkede fikener

6 eggeplommer

3 eggehviter

175 g sukker

3 ss vann

5 dl kremfløte

250 g hasselnøttkjerner

1 l H-melk

1 kanelstang

3 ss sukker

2 ½ dl kremfløte

3 skiver loff uten skorpe

Bløt fikene i vann til de er myke. La dem renne av, og finhakk dem.

Visp eggeplommer og halvparten av sukkeret til eggedosis. Sett bollen i varmt vannbad, og visp til eggedosisen er riktig tykk og lys. Ta den opp av vannbadet, og visp videre til eggedosisen er kald. Kok resten av sukkeret med vannet til det får sirupsaktig konsistens. Visp eggehvite stive, og visp inn sukkerlaken til en blank og tykk marengs.

Visp fløten stiv. Bland alle ingrediensene forsiktig sammen, og fyll massen i en form. Frys den i minst 4 timer.

Rist nøttene, og gni av det tynne, brune skinnet. Hakk nøttene.

Kok opp melken med kanelstang og sukker over svak varme. Tilsett nøttene når melken koker, og kok det videre til det tykner litt. Tilsett brødet, og kok sausen videre til brødet er oppløst i melken, ca. 10 minutter.

Ta melken av varmen, og rør inn fløten. Avkjøl sausen helt.

Hvelv parfaiten på et serveringsfat, og hell sausen over.

### **Drikke**

Don Guido 20 Y.O. Pedro Ximenez (ble altfor kraftig)