

Oppskrifter 31.1.2014 – Klubbmøte hos Njal

Innbakt rabarbrakompott

1 pakke kornmokjeks
125 g usaltet smør, smeltet
50 g sukker

125 g sukker
2 store rabarbrastilker, skrelt og kuttet i store biter

50 g sukker
40 g smør
1 ss glykose
1 ts hvetemel
2 ss melk

150 g melis
½ dl fløte
2 ½ plater gelatin
4 eggeplommer
3 dl pisket fløte

Kjør kjeksen sammen med smør og sukker i en kjøkkenmaskin til den har en kornete og seig konsistens. Fordel deigen i fire kaffekopper (koppene bør ha en rundformet bunn). Hul ut deigen i koppene med hjelp av en liten øse. Innsiden på kaffekoppene skal være dekket til kanten med ca. 1 cm tykk deig.

Smelt sukkeret i en panne på middels varme. Sukkeret er ferdig karamellisert når det har en gyllenbrun farge. Ha i rabarbrabitene og stek dem i sukkeret i ca. 3 minutter til bitene er gylne.

Fordel rabarbrabitene i koppene, fyll dem nesten til toppen. Smør et topplag av kornmoks over rabarbrabitene slik at fyllet blir forseglet. Bak koppene på 160 °C i ca. 30 minutter. Koppene må stå i romtemperatur i minst 30 minutter før du vipper rabarbrakakene ut av koppene.

Smelt sukker i en panne med smør og glykose, og la det koke i 5 minutter. Ta pannen til side og rør i mel og melk. Hell røren over en stekeplate med bakepapir og stek det hele i ca. 15 minutter i ovnen ved 160 °C til fargen er gyllenbrun. Ta ut og avkjøl. Knus nugatinen i biter og dryss over desserten ved servering.

Smelt melisen i en panne på middels varme. Melisen er ferdig karamellisert når den har en mørk brun farge. Trekk pannen til side og tilsett ½ dl fløte. Kok fløten inn med sukkeret under omrøring i ca. 20 sekunder. Ha i bløtlagt gelatin og pisk inn eggeplommene. Sil karamellen over i en bolle. Avkjøl til den er romtemperert. Pisk 3 dl fløte til den er stiv, vend forsiktig fløten inn i karamell-sausen og server med det samme.

Drikke

Domaine Cauhapé, Noblesse de Temps, Jurançon 2011