

Oppskrifter 15.3.2014 – Klubbmøte hos Jan Morten

Kafferast med Kvikk Lunsj og appelsin

Appelsin- og safrangranité

5 dl ferskpresset appelsinjuice (evt. klementinjuice)

2 g safran

1 vaniljestang

3 ss sukker

Kaffekrem

2 ½ dl fløte

1,7 dl melk

50 g sukker

70 g ristede kaffebønner

6 eggeplommer

100 g smør

310 g hvit sjokolade

1 Kvikk Lunsj

Lag granité ved å koke opp ½ dl av appelsinjuicen i en kjele med sukker, safran og vaniljestang. Bland inn resten av juicen, hell over i en form og sett den i fryseren. Når juicen er frossen, skraper du den til iskrystaller med en gaffel.

Kok opp fløte og melk med sukker og kaffebønner. Trekk kjelen av varmen og la det trekke i 10 minutter. Sil av kaffebønnene.

Visp sammen eggeplommene og tilsett den varme fløten mens du visper godt. Varm opp blandingen til rett under kokepunktet under konstant omrøring til fløten tykner. Pass på så det ikke koker.

Smelt smør i en kjele, trekk kjelen til side, la det avkjøles litt, og tilsett den hvite sjokoladen i biter. Rør til sjokoladen har smeltet, og rør blandingen inn i fløtesausen. Kjøl den ned før servering slik at den tykner.

Legg kaffekremen i bunnen av et glass, dryss over hakket Kvikk Lunsj og ha appelsin- og safrangranité på toppen.

Drikke

Nederburg Noble Late Harvest 2011