

Oppskrifter 21.5.2005 - Klubbmøte hos Sigurd

Multekrem i karamellform

2 ½ ss friskpresset appelsinsaft
3 ½ ss melis
1 ½ ss kakao
60 g usaltet smør, smeltet

1 vaniljestang
1 dl kremfløte
2 dl melk
rosmarin
70 g sukker
2-3 eggeplommer (50 g)
3 ss maisennamel
1 dl Lakka multelikør
½ dl kremfløte
100 g multer

saft av ½ sitron
saft av 1 lime
1 dl Lakka multelikør
40 g sukker

Karamellform: Forvarm stekeovnen til 180 °C. Fôr et stekebrett med bakepapir og smør godt. Bland sammen alle ingrediensene. Stryk ut 4 tynne "bånd" på papiret. Stek "båndene" i 6-8 minutter. Ta stekebrettet ut av ovnen når massen slutter å boble. Løft karamellbåndet fra bakepapir med en steke-spade og form rundt på utsiden av en liten suffléform eller lignende. Brett ut ved skjøten.

Multekrem: Del vaniljestangen i to på langs, skrap ut vaniljekornene og bland med fløte, melk og en rosmarinkvist i en kasserolle. Kok opp, slå ned varmen, legg på lokk og la det trekke i 15 minutter. Pisk eggeplommene, sukkeret og maisennamelen i en bolle i to minutter. Slå den varme fløtemelken over eggeblandingen. Visp godt sammen og slå alt tilbake i kasserollen. Kok opp under omrøring i 2-3 minutter til en tykk krem. Bland i Lakka. Passér kremen, avkjøl i en bolle og pisk den kald. Stivpisk fløten og vend den inn i den kalde kremen. Vend inn halvparten av multene i siste øyeblikk.

Multesaus: Kjør resten av multene med sitronsaft, Lakka og sukker i en hurtigmikser og sil av.

Forvarm grillen. Legg multekremen i karamellkurvene. Dryss med sukker og karamelliser under grillen. Pynt med en rosmarinkvist, multesaus og multer.

Drikke

Lakka multelikør