

Oppskrifter 8.10.2005 - Klubbmøte hos Jan Kåre

Marengsreder med fyll av sjokolademousse

Marengsreder:

2 eggehviter

125g sukker

Forvarm ovnen til 150°C. Ha bakepapir på en stekeplate og tegn fire sirkler på 9cm i diameter. Ha eggehvitene i en ren, tørr bolle, og la dem stå noen minutter til de får romtemperatur. Visp hvitene til et mykt skum med en elektrisk mikser. Tilsett sukkeret gradvis (visp godt mellom hver gang) til blandingen er tykk og blank. Ikke visp for lenge.

Fordel blandingen jevnt på de fire sirklene på papiret i 5mm tykkelse. Ha resten i en sprøytepose med en 1cm stjerneformet tut. Sprøyt langs kanten av marengsbunnene så det dannes et rede på 1-2cm i høyden

Stek marengsen i 30-35 minutter til den er lett gyllen, slå av varmen, og la marengsredene avkjøles for åpen dør. Ta dem forsiktig av platen, og oppbevar dem i en lufttett beholder til de skal brukes.

Fyll av sjokolademousse:

Kok opp en kjele med 4cm vann og ta den av varmen. Ha 60g grovhakket, mørk sjokolade i en bolle, og sett den over kjelen uten at bunnen av bollen kommer i berøring med vannet. Rør til sjokoladen er smeltet. La det avkjøles. Visp 2 1/2dl kremfløte og 60g sukker med en håndmikser til en myk krem. Bland en tredel i den smeltede sjokoladen, og rør til det er godt blandet. Vend inn resten av kremen, dekk til og sett det i kjøleskapet i 2 timer. Når blandingen er fast, fylles den i marengsredene. Pynt med sjokoladekrøller, og server omgående med et melisdryss.

Sjokoladekrøller:

Hell smeltet sjokolade ut på en marmorplate eller en tykk skjærefjøl. Når den er avkjølt og lett stivnet, lager man ruller ved å trekke en kniv eller en deigskrape av metall over sjokoladen i 45° vinkel. Hvis sjokoladen er for hard, går den i stykker og brekker, så man må være rask når sjokoladen har riktig temperatur. Lag riflede ruller ved å helle den smeltede sjokoladen ut på bordet og lag rifler med en gaffel eller en deigskrape med takket kant. La sjokoladen stivne og hell et lag med sjokolade over med en annen farge. Skrap krøllet som over, eller hell forskjellig sjokolade ut i striper ved siden av hverandre og lag krøller som over. Små sjokoladekrøller eller -spon lages ved å bruke en potetskrøller og trekke den over en sjokoladeplate.