

Oppskrifter 9.2.2008 - Klubbmøte hos Njal

Choco-banana delight

65 g Honni Korn
100 g melkesjokolade
75 g pralin (nougat)
2 bananer
2 ss sukker
1 ts smør

Sitronkrem:

2 store egg
1 dl sitronsaft
70 g sukker
60 g usaltet smør
½ dl fløte

Espresso-spuma:

7 ½ dl fløte
2 ½ dl melk
150 g sukker
10 eggeplommer
espressobønner (arabica)
1 dobbel espresso

Sitronkrem: Visp sammen sitronsaft, sukker og egg. Kok opp under stadig omrøring. Trekk kasserollen til side og rør inn smøret i terninger. Press kremen gjennom en sil og sett den til avkjøling. Når sitronkremen er kald, blandes den med ½ dl stivpisket krem og fylles i en sprøytepose.

Espresso-spuma: Kok opp melk, fløte og espressobønner. La det trekke i 20 minutter. Visp sammen sukker og eggeplommer. Kok opp fløtemelken på ny, hell den over eggeplommene i en tynn stråle mens du visper. Ha alt tilbake i kjelen og varm forsiktig til blandingen tykner. Sil blandingen og tilsett en dobbel espresso. Avkjøl blandingen før du fyller den over på en spumaflaske. Tilsett gasspatron.

Smelt sjokolade og pralin i vannbad og rør inn Honni Korn. Lag "bunner" i ringer etter følgende mål: Høyde: 4 cm, diameter: 5 cm. Sett formene kaldt til "bunnene" har stivnet. Kutt bananene i skiver og karamelliser dem i sukker og smør.

Monter delighten i ringene. Dekk Honni Korn-bunnene med bananskiver. Sprøyt sitronkremen til ringene er trekvart fulle. Flytt de fylte ringene forsiktig over på tallerkener. Topp med espresso-spuma. Fjern ringene og server straks.

Drikke

Madeira Malmsey