

Oppskrifter 18.4.2009 – Klubbmøte hos Njal

Gratinerte appelsiner

4 store appelsiner
2 dl vaniljekrem
2 ss appelsinmarmelade
1 dl fløte, piskes
sitruslikør
sukker
2 ss pistasjenøtter, grovhakket
eventuelt syltet kumquat

Filodeig
Honning

(til 1 liter vaniljekrem)

5 dl melk
125 g sukker
3 eggeplommer
2 egg
45 g maizena
1/2 vaniljestang
3 1/2 dl fløte

Skjær av skallet på allelsinene. Bruk en liten skarp kniv og skjær ut filetene mellom de hvite hinnene. Fordel filetene i dype tallerkener.

Blanc vaniljekrem, appelsinmarmelade og pisket krem. Smak appelsinkremen til med likør. Dekk filetene med kremen, dryss over sukker og karamelliser under grill.

Pynt med pistasjenøtter, filokrisp og syltet kumquat.

Filokrisp

Pensle et lag filodeig med honning. Legg på et nytt lag filodeig og pensle en gang til. Stek i ovn ved 190° til filokrispene er gylne.

Vaniljekrem

Del vaniljestanagen i to på langs og skrap ut frøene.

Kok opp melk. Visp sammen eggeplommene og sukkeret, skum godt og vend i maizenamelet. Hell den kokende melkeblanding over eggene mens du visper. Ha alt tilbake i kasserollen. Kok opp og la kremen koke i 2 minutter under stadig omrøring. Kremen har lett for å sette seg fast i bunnen hvis man ikke rører fort nok. Ta ut vaniljestangen og ha den ferdige kremen over i en bolle. Dekk den med plastfolie og sett den kaldt.

Pisk fløten til krem. Pisk vaniljekremen glatt. Vend den stivpiskede kremfløten inn i vaniljekremen.

Drikke

Jurancon