

Oppskrifter 7.11.2009 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Sensuell dessert

(8 porsjoner)

Sjokoladebunn

4 egg
150 g sukker
175 g usaltet meierismør
300 g mørk kokesjokolade
2 dl vann
400 g sukker

Pisk eggedosis av egg og sukker. Smelt smøret, tilsett sjokolade i biter og varm forsiktig til alt er smeltet.

Kok opp vann og sukker og kok det inn til en sirup, avkjøl et par minutter og hell sirupen i sjokoladeblandingen.

Ha sjokoladeblandingen over i bollen til en food-processor og la den gå på middels hastighet mens eggedosisen helles i.

Smør små former med smør og kle bunnen tett med aluminiumsfolie. Fyll formene halvfulle.

Stekes i vannbad i stekeovnen på 160°C i ca. 25 minutter. Avkjøl.

Pasjonsfruktmousse

2 pasjonsfrukter eller 1 dl pasjonsfruktkonsentrat
4 dl kremfløte
120 g sukker
4 gelatinplater
kokende 3 ss vann

Del pasjonsfruktene og ta ut innmaten. Press denne gjennom en sil. Pisk en myk krem av fløte og sukker. Bland inn pasjonsfrukten.

Bløt gelatinplatene i kaldt vann ca. 5 minutter. Klem ut vannet og løs opp gelatinen i det kokende vannet.

Rør litt krem i gelatinen, og hell så denne blandingen i resten av kremen og rør rundt. Hell så pasjonsfruktmousse over i formene med sjokolade. Som en fin avslutning kan man toppe det hele med pasjonsfruktgele etter av moussen har fått avkjølt seg og stivnet litt.

Pasjonsfruktgele

6 pasjonsfrukter
2 ss vann
3 ss sukker
1 gelatinplate

Del fruktene i to og ta ut innmaten. Legg gelatinplaten i bløt i kaldt vann ca. 5 minutter. Ha pasjonsfrukt, vann, sukker og utbløt gelatin i en kjele og varm opp.

Geléén legges på toppen på formen før de settes til avkjøling.

Banansorbet

**5 bananer
2 pasjonsfrukter
2 dl vann
2 dl sukker
2 dl melk**

Skrell bananene, og del dem i biter. Del pasjonsfrukten i to og ta ut innmaten. Kjør bananer, pasjonsfrukt, vann, sukker og melk i food-processor til en jevn masse.

Sil fruktmosen over i en skål og sett den i fryseren. Rør av og til. Banansorbeten skal få en softislignende konsistens.

Chili- og vaniljebakt ananas

**1 frisk ananas
1/2 rød chili
1 vaniljestang**

Skrell ananasen, men la bunn og topp være som den er. Fjern frøene fra chilien og skjær den i nåltynne skiver på langs. Den vaniljestangen tvers over og skjær den så i 4 på langs.

Stikk chili og vaniljestang inn i fruktkjøttet på ananasen, bruk gjerne en spekknål til dette.

Legg ananasen i ildfat form og hell over karamellsaus. Ananasen bakes på rist på midterste rille i ovnen.

Snu på den av og til og pensle med karamellsaus.

Avkjøl den litt og skjær den i båter eller mindre biter.

Anrett desserten slik: Varm formen med mousse med en fuktig varm klut, og press moussen forsiktig over på tallerkener. Legg på ananas og en skje med banansorbet. Drypp over litt sirup fra bakingen av ananasen til slutt.

Drikke

Royal Tokaij Ats cuneet 2007