

Oppskrifter 16.1.2010 – Klubbmøte hos Jan Øve

Vaniljepudding med pisket sjokoladekrem og tørkede bringebær

3 dl fløte
65 g sukker
½ vaniljestang
1 ½ gelatinplate

125 g mørk sjokolade
2 ½ ss sukker
5 dl fløte
5 ss tørkede bringebær til servering

Kok opp fløten til pudding sammen med sukker og frøene fra vaniljestangen. Bløtlegg gelatinen i kaldt vann. Klem ut vannet og løs opp gelatinen i den varme fløten. Sil og la blandingen bli noe avkjølt før du fordeler den i fem litt dype tallerkener. Sett tallerkenene kaldt slik at puddingen stivner.

Finhakk sjokoladen og ha den i en bolle. Kok opp 1 dl fløte og sukker. Rør den varme fløten inn i sjokoladen. Blanding skal bli tykk, skinnende og elastisk. Tilsett resten av fløten og kjør sjokoladekremen med en stavmikser. La blandingen stå kaldt i minst 5 timer eller helst natten over.

Pisk opp sjokoladekremen til tykk kremkonsistens. Legg en stor fin skje sjokoladekrem på vaniljepuddingen og dryss over knuste tørkede bringebær.

Drikke

Trimbach Gewürztraminer Sélection de Grains Noble 2001