

## Oppskrifter 24.4.2010 – Damenes aften hos Njal

### **Sensuell dessert**

(8 porsjoner)

#### Sjokoladebunn

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

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 i oppbløtt gelatin.

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 speknål 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**