

Oppskrifter 18.6.2010 – Klubbmøte hos Jan Morten

Manjari-bombe

Bombe

½ dl sukker
½ dl fløte
250 g bitter sjokolade, 64% kakao
2 ½ dl kremfløte
4 eggeplommer

Karamell

½ dl sukker
¾ dl appelsinjuice

Trøffel

2 ¾ dl kremfløte
300 g sjokolade
Grand Mariner
kakaopulver

Glasure

4 plater gelatin
1 ¼ dl fløte
1 dl vann
1 dl sukker
60 g kakao
45 g glukose

Kok sukker og fløte til karamell. Brekk sjokoladen i biter og smelt den i den varme karamellen. Avkjøl. Stivpisk kremfløten og eggeplommene hver for seg. Bland alt, fyll i porsjonsformer, f.eks. kaffekopper, og sett dem i fryseren. Ta formene ut, dypp dem i varmt vann, og hvelv dem direkte på en kakerist.

Brun sukkeret til karamell, tilsett appelsinjuice, og kok blandingen inn til sirupskonsistens. Hold sausen romtemperert.

Ha sjokolade og fløte i en kjele, og la sjokoladen smelte på svak varme. Smak til med Grand Marnier. Hell blandingen i en form lett smurt med olje. Avkjøl. Trill trøffelmassen til kuler og rull kulene i kakao.

Bløt gelatinplatene 5-6 minutter i kaldt vann. Bland resten av ingrediensene i en kjele og la det koke til blandingen måler 103°C. Mål med et kjøkkentermometer. Avkjøl blandingen litt, klem gelatinplatene opp av vannet, og smelt dem i glasuren. Avkjøl til romtemperatur.

Øs den romtempererte glasuren over de iskalde bombene. Løft bombene direkte fra risten over på tallerknene. Legg på noen trøfler og øs litt karamellsaus ved siden av.

Drikke

Fratelli Alessandria, Barolo Chinato