

# Oppskrifter 20.8.2011 – Klubbmøte hos Sigurd

## **Multemoussekake med multesorbet og marinerte bjørnebær**

### Hasselnøttbunn

100 g finhakkede hasselnøttkjerne  
2 eggehviter  
60 g sukker  
1 ts maisennastivelse  
1 ss smør til smøring

### Multemousse

750 g multer  
150 g melis  
6 plater gelatin  
6 dl fløte

### Multesorbet

2 dl vann  
2 dl sukker  
750 g multer  
litt sitronsaft

### Marinerte bjørnebær

1 dl vann  
75 g sukker  
1 vaniljestang  
4 stk stjerneanis  
400 g frosne bjørnebær  
1 ts maisennastivelse

Kjør hasselnøttkjerne i foodprocessor til de blir finhakkede. Stivpisk eggehvitene med sukker til det blir stiv marengs. Tilsett hakkede nøtter og maisennastivelse. Dekk bunnen av en springform med bakepapir som smøres med smør. Hell på nøttesmeten og fordel den ut i et jevnt lag. Stek bunnen ved 180 grader i 5 minutter. Avkjøl bunnen i formen.

Tin multene hvis de er frosne og plukk ut de peneste bærene til pynt. Kjør resten av multene i mikser med melis. Press pureen gjennom en fin sikt og kast multesteinene. Legg gelatin i kaldt vann i to minutter. Kok opp en desiliter av multepureen og løs opp gelatinen i den varme pureen. Bland resten av multepureen med den varme pureen. Bland pisket krem i multepureen som ikke må være varmere enn 30 grader. Vend godt sammen og hell moussen i springformen med hasselnøttbunnen. Sett kaken i kjøleskap natten over eller frys den og tin den opp tre timer før servering. Pynt med pene multer. Denne kaken kan lages og fryses flere uker før servering.

Kok opp vann med sukker og avkjøl. Kjør sukkerlake med multer i mikser til en puré. Sil pureen gjennom en fin sikt og kast steinene. Smak til sorbeten med litt sitronsaft, og kjør den i sorbetmaskin til den fryser som softice. Sett sorbeten i fryseren og temperer den i kjøleskap før den serveres.

Kok opp vann med sukker, vaniljestang og stjerneanis. Jevn laken med maisennastivelse utrørt i kaldt vann. Hell i frosne bjørnebær og tin bærene i sukkersausen.

**Drikke**

**Disznókó, Tokaji Aszú, 5 Puttonyos, 2003**