

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

CHOKLADDROPPAR MED LINGONPARFAIT & SMÖRKOLASÅS



8 st parfaitbakelser

- 100 g mörk choklad av god kvalitet
- 4 digestivekex
- 25 g smör
- 3 äggulor
- 1 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 dl frysta lingon + 1/2 dl till dekoration
- 1 dl råroda lingon
- 1 msk gin (kan uteslutas)
- 3 dl vispgrädde

Smörkolasås:

- 1 dl socker
- 3 msk smör
- 1/2 dl vispgrädde
- 1/2 tsk vaniljsocker
- 1/2 tsk flingsalt

Du behöver:

- Plastfilm, typ A4-ark Over Head-film

Gör så här:

Chokladdropparna:

1. Skär 4 cm breda remsor från kortsidan av ett A4-ark OH-film.
2. Smält chokladen i skål med vattenbad.
3. Bred ut chokladen i tunnt lager på filmremorna.
4. Vik ihop ändarna (med chokladen innåt) till en droppform och fäst ihop ändarna med hjälp av t ex gem. Ställ i frys för att stelna.

Kaksmulbotten:

1. Smält 25 g smör i kastrull. Smula sönder eller mortla kexen och blanda ner i smöret. Ställ åt sidan.

Parfait:

1. Vispa äggulor, florsocker och vaniljsocker poröst.

- Gem att fästa ihop ändarna med
- Spritspåse

2. Vispa grädden luftigt. Får inte vispas för hårt.
3. Vänd ner äggblandningen i grädden. Rör inte för mycket utan det ska fortfarande vara en luftig och fluffig konsistens.
4. Tillsätt och rör ihop en skvätt gin i de rörda lingonen (Kan utelutas men ger en fin smaktouch till parfaiten). Vänd till sist ner hela och rörda lingon i glassmeten.

Montering:

1. Ta fram chokladdropparna ur frysen. Låt plastfilmen sitta kvar.
2. Häll ner ca 1-2 msk kaksmul i varje chokladdroppe. Tryck till/ packa smulorna försiktigt med pekfingret till en kakkotten.
3. Fyll dropparna med parfait med hjälp av en spritspåse utan tyll. (Det är nog svårt att fylla dom snyggt med sked). Ställ i frys 2-3 timmar innan servering.

Smörkolasås:

1. Lägg i 1-2 msk socker i kastrull och smält på medelvärme. Rör inte utan låt värmen i kastrullen göra jobbet. När allt är smält tillsätt resten av sockret i ett par omgångar. Vicka gärna på pannan med jämna mellanrum.
2. När allt socker är smält tillsätter du smöret. Nu ska du röra. Tillsätt därefter vaniljsocker, salt och till sist grädden i ett par omgångar. Låt koka i 5-10 minuter tills såsen tjocknar något. Rör med jämna mellanrum. Skulle såsen bli för tjock så späd med en skvätt grädde.

Servering:

1. Ta fram dropparna ur frysen. Avlägsna försiktigt plastfilmen från dropparna.
2. Önskar du få kolasåsen som på bilden så droppar du ut såsprickar- tripp, trapp trull i en bågform och drar sedan med speten av en tesked genom prickarna. Kanske kräver lite övning innan det sitter?

3. Lägg en parfaitbakelse på varje tallrik och dekorera med tinade hela lingon. Glassen får gärna stå några minuter innan servering så parfaiten blir lite mjuk.