

**HERRMATLAGNINGSTRÄFFAR**  
**FORTSÄTTNINGSKURS.....**  
**Måndag 6 februari 2006**

**DESSERTER**

**VIT CHOKLADCHEESECAKE MED RÅRÖRDA BLÅBÄR**

8 personer

**PAJBOTTEN:**

100 gr. digestivekex  
100 gr. pepparkakor  
50 gr. rumsvarmt smör  
3 msk. brun farinsocker

**FYLLNING:**

300 gr. vit choklad  
600 gr. philadelphiaost  
85 gr. socker  
4 st. ägg, vita & gula var för sig  
2 dl. vispgrädde, lättvispad

**RÅRÖRDA BJÖRNBÄR:**

2 dl. blåbär  
1 dl. socker

Stöt eller kör i mixer, kexen & pepparkakaorna. Blanda för hand smulorna med smöret & farinsockret till en deg. Tryck ut degen över botten på en springform.

Ställ sedan formen kallt 1 timme.

Smält chokladen i vattenbad. Vispa ihop osten med äggulorna & sockret.

rör sedan ner den smälta chokladen & grädden. Vispa äggvitorna till ett skum som sedan vänds ner i smeten.

Häll smeten jämnt över formen och ställ den kallt i 12 timmar, eller frys.

Lägg blåbären & sockret i en skål. Vänd bären försiktigt och låt dem vila ett par timmar tills sockret smält,

Rör om försiktigt då och då.

**ITALIENSK CITRONGLASS**

4 - 6 personer

1 1/4 dl. vatten  
125 gr. socker  
2 gr. gelantine ( ca. 1 blad )  
1 1/4 dl. saft av pressad citron  
1 1/4 dl. mjölk

Blötlägg gelantinet i kallt vatten ca. 10 minuter.

Koka en sockerlag på vatten & socker, **grundsockerlag ( 2,5 dl. socker / 340 gr. socker / 60 gr. glykos )**

Ta upp gelatinebladen och krama ur vätskan. Rör ner det i den varma sockerlagen. Rör tills gelantinet lösts upp. Kyl lagen till rumstemperatur.

Tillsätt citronsaften, rör om. Håll blandningen i en glassmaskin. Kör i 5 minuter.

Häll i mjölken. Kör blandningen ca. 20 - 35 minuter i en glassmaskin till fast konsistens, eller ställ den i frysen ta ut den och rör då och då.

### **MJUK ÄPPELKAKA MED VANILJSÅS**

3 st. ägg  
2 dl. socker  
2 tsl. kardemumma  
2,5 dl. vetemjöl  
2 st. äpplen, skalade & klyftade  
75 gr. smält smör  
1 tsk. kanel  
2 msk. pärlsocker  
2 msk. ströbröd  
1 msk. smör till formen

Skilj äggvitorna från gulorna och spara båda. Vispa äggulorna och strösockret pösigt ( spara 2 msk. till kanel- och socker blandningen ) tillsammans med kardemumman. Blanda ner det smälta smöret & vetemjölet till en jämn smet.

Vispa äggvitorna till skum och vänd ner dem. Smörj & bröa en springform & håll i smeten.

Blanda kaneln med resten av sockret och vänd äppelklyftorna i blandningen.

Fördela äppelklyftorna vackert över och baka i ugn 175 grader, 40 minuter.

Prova med en sticka att kakan är färdig. Sticknan skall kännas torr.

### **VANILJSÅS:**

5 st. äggulor  
3,5 dl. vispgrädde  
1,5 dl. mjölk  
1 3/4 dl. strösocker  
1 st. vaniljstång, kluven & urkrapade frön

Koka under omrörning upp grädden, mjölken, vaniljstången, vaniljfröna & hälften av sockret i en kastrull.

Ta av från värmen.

Vispa äggulorna med resten av sockret tills blandningen är blekgul & fluffig.

Rör ner äggblandningen i gräddmjölken och koka upp igen. Låt det sjuda ett par minuter under omrörning. Sila vätskan. Vispa den kall!

### **"BROWNIES"**

Stort recept, ca. 40 portioner

560 gr. smör  
1,2 lit. socker  
4 dl. kakaopulver  
6 msk. sirap, ljus  
1 tsk. salt  
2 tsk. vanillinsocker  
12 st. ägg  
1 lit. mjöl  
250 gr. hackade nötter

Blanda smör, strösocker, kakao, sirap, salt & vanillinsocker. Blanda sedan i ägg, mjöl & nötter.

Häll smeten i smörad form & grädda i 175 grader i ca. 20 - 30 minuter.

kakan skall vara kladdig i mitten.

### **NYPONSUFFLÉ MED NYPONSÅS & MANDELBIKVIER**

ca. 15 portioner

125 gr.	nyponpuré
125 gr.	mjölk 3%
1/2 st.	vaniljstång, mörgen
1/2 st.	citron, rasp
25 gr.	citronsaft, färsk pressad
10 gr.	vetemjöl
10 gr.	maizenamjöl
30 gr.	citronvodka
100 gr.	äggvita
35 gr.	florsocker
	smör & strösocker till formarna

Blanda nyponpuré, mjölk, vanilj, citronrasp, citronsaft, vete & majsmjölet i en kastrull, koka upp under ständig vispning. Tillsätt vodkan & blanda väl. Vispa samtidigt äggvita & florsocker till en maräng.

Vänd ner marängen i den varma sufflémassan. Smörj kopparna med smör & strö i socker. Spritsa upp massan i kopparna, lägg 2 biskvier i mitten av sufflén. Baka av i ugnen i 180 grader i 5 - 7 minuter

### **MANDELBIKVIER:**

250 gr.	mandelmassa
100 gr.	strösocker
1/4 st.	citron, rasp
1 gr.	malen kanel
60 gr.	äggvita

Blanda mandelmassa, socker, citronrasp & kanel. Kör med vinge i blandare & tillsätt äggvita, lite i taget till en bra konsistens. Spritsa upp små toppar, ca. 200 st. & baka i ugn i 190 grader i 4 - 7 minuter.

### **NYPONSÅS:**

200 gr.	strösocker
100 gr.	vatten
600 gr.	nyponpuré
10 gr.	citronsaft

Blanda alla ingredienser. Det går lika bra att servera såsen kall som varm.

### **RÖDVINSKOKT PÄRON MED LÄTTVISPAD GRÄDDE**

till 4 päron

5 dl.	rödvin
2 dl.	strösocker
1 st.	kanelstång
2 st.	hela kryddnejlikor
1 st.	stjärnanis
4 - 5 st.	svartpepparkorn

Skrapa stjälken, skala & kärna ur päronen. OBS!! LÄMNA STJÄLKEN!!!

Blanda alla ingredienser till lagen. Ställ päronen i kastrullen. Låt koka upp & sedan koka långsamt tills päronen blivit mjuka. Låt dem svalna i lagen. Servera med lättvispad grädde.

### VANILJPANNACOTTA MED RABARBER & PASSIONSFRUKTSJELLY

4 portioner

#### PANNA COTTAN:

2,5 dl. grädde  
1 msk. socker  
1 st. gelatineblad  
1 st. vaniljstäng

#### PASSIONSFRUKTSJELLY:

50 gr. passionsfruktspuré  
1 st. gelatineblad  
25 gr. socker  
10 gr. glykos

#### RABARBER:

50 gr. rabarber  
socker efter smak  
1/2 st. vaniljstäng  
smör

#### **Börja med jellyn.....**

Lägg gelatinet i blöt. Koka upp passionsfrukten med sockret, tillsätt glykosen & koka upp igen. Ta kastrullen åt sidan, rör ner det urkramade gelatinbladet & rör tills det smälter.  
Häll i botten på glas, ca. 1 cm. i botten, ställ kallt för att stelna.

#### **....fortsätt med panna cottan**

Gör ett snitt i vaniljstäng, skrapa ur märgen & koka upp tillsammans med grädde & socker.  
Lägg gelatinet i blöt.  
Krama ur gelatinet & blanda ner i grädden. Låt det svalna med inte stelna.  
Häll upp ca. 2 cm. i glaset ovanpå jellyn & låt stelna.  
Skala & skiva rabarbern snett på tvären  
Värm upp en teflonpanna & åt rabarbern smälta sakta tillsammans med socker & smör samt den delade vaniljstäng.  
Låt svalna & lägg upp den på panna cottan.

#### MÖRK CHOKLADMOUSSE:

6 portioner

250 gr. mörk choklad  
3 msk. socker  
5 dl. vispgrädde  
2 cl. grand marnier eller annan apelsinlikör  
4 st. äggvitor  
1/2 dl. florsocker

Vispa äggvitorna & florsockret styvt. Vispa sedan grädden & strösockret lätt.  
Smält chokladen i vattenbad & blanda i likören. Vispa ner chokladen i äggvitorna & vänd ner grädden.  
Häll smeten i glas eller portionsformar. Ställ svalt