



Snittar och Desserter

Ben Wiberg

Steinerskolan, 10.5 2017

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Chokladmousse med apelsin.....	3
Äppelglass	4
Blåbärs-hallon dessert med vanilj jogurt	5
Snittar	6

Chokladmousse med apelsin

10 personer

Tillagningstid: ca 30 minuter

Ingredienser:

300 g	Mörk choklad	Bruten i små bitar
50 g	Smör	
3 st	Ägg	Vitan och gulan separerade
2 dl	Vispgrädde	
1 st	Apelsin	Helst organisk, tvättad

Lägg en rundbottnad skål över en kastrull med hett vatten (skålen får inte röra i vattnet). Lägg chokladbitarna och smöret i skålen och låt smälta, rör försiktigt om då och då. Vispa först äggvitorna och sedan grädden, båda till fast skum. Riv skalet av apelsinen och blanda i chokladen. Blanda sedan äggulorna i chokladen, ett i sänder, sedan grädskummet och till sist äggvitorna. Vispa inte för hårt när du blandar i de sistnämnda så att de håller sin luftighet. Häll upp i glas eller bägare och förvara i kylskåp till serveringen.



Tips!

Om du vill kan du smaksätta moussen med 0,5–1 dl apelsinlikör. Blanda då in den genast efter äggulorna.

Moussen går lätt att portionera om du använder spritspåse.

Du kan dekorera moussen med en liten klick av vispgrädden och t.ex. lite halloncoulis

Äppelglass

10 personer

Förberedelser: ca 20 min

Frystid: 1 dygn

Ingredienser:

8 dl Grädde

2 burkar Kondenserad mjölk sötad

500 g Äppelsylt

Vispa grädden tjock, häll i den kondenserade mjölken och äppelsylten, blanda så att allt är jämnt fördelade.

Häll smeten i ett kärl och frys i minst ett dygn. Vill du ha lite ”sting” i glassen så tillsätt 4 matskedar calvados. Alkoholerna gör att iskristallerna blir kortare och glassen blir därmed mjukare. Håll glassen i kylskåp i ca 20 minuter innan du serverar så är den lättare att lägga upp.



Tips!

När du kokar äppelsylten så tillsätt inte sockret förrän äppelna är kokta, sätter du sockret i för tidigt så mjuknar inte skalen.

Blåbärs-hallon dessert med vaniljyoghurt

10 personer

Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

400 g Blåbär, frusna

400 g Hallon

500 g yoghurt, tex turkisk

300 g Gelésocker (pektinsocker)

4 msk Honung, flytande

2 msk Vaniljsocker

Mintblad och valnötter för dekorerings

Koka upp en 6 dl vatten och häll i gelésockret under omröring. Låt sjuda under omröring tills sockerlösningen klarnat. Låt svalna en stund. Häll av de frusna blåbären i botten på ett glas, häll sedan av sockerlösningen över så att den nått och jämt täcker bären. Sätt i kylskåpet för en stund så att gelén styvnar (om du använder frusna bär så går det snabbt).

Blanda yoghurt, vaniljsocker och honung och häll över blåbären i glaset.

Mosa hälften av hallonen med en gaffel och häll försiktigt de mosade bären med fruktsaften över yoghurten, lägg hela hallon överst och garnera med mintblad och krossade valnötter.



Snittar

- Mousse på rökt lax
- Avokadomousse
- Bryssel paté
- Lufttorkad skinka med melon
- Ankbröst med plummonsås
- Carpaccio på nötkött

