



Fromage med lakrids og appelsinsalat

Denne dessert kræver lidt forarbejde. Til gengæld har du en mægtig fin og velsmagende dessert som laves flere timer i forvejen, så du ikke har travlt med det når gæsterne er der. Et god glas intens dessertvin vil klær den til perfektion.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 1 time + afkøles ca. 3 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

Appelsinsalat:

- 2 store appelsiner.
- 50 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker

Fromage:

- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 75 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. lakridspulver
- 1 spsk. revet appelsinskal
- ½ dl appelsinsaft
- 3 blade husblas
- 4 pasteuriserede æggehvider
- 2 dl piskefløde
- 8 savoiardi kager (ladyfingers)
- 1 dl appelsinlikør (Grand Marnier eller lignende)

Fremgangsmåde

Appelsinsalat:

Vask appelsiner grundigt, riv skallen af den ene med et rivejern - det skal bruges til fromagen. Riv skallen af den anden med et juliennejern eller tyndskræller og skær dem i julienne. Skær resten af skrællen af appelsinerne med en kniv og skær fileterne ud uden hinder. Klem saften



Til denne ret anbefaler vi



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Moscato d'Asti, Maggiorina

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2366836





af resten. Tag ½ dl fra til fromagen.

Kog sukker, vaniljesukker og resten af appelsinsaften op og tilsæt julienneskallen. Lad det koge, så det begynder at karamellisere til sirup. Tilsæt appelsinfileterne og vend dem hurtigt rundt i siruppen. Hæld det hele i en skål og lad det stå køligt.

Fromage:

Gør 4 portionsskåle/glas klar. Del Savoardikagerne i halve og fordel dem i bunden af skålene. Stæk dem med appelsinlikøren.

Pisk æggeblommer luftigt med sukker og vaniljesukker, tilsæt lakridspulver og den revne appelsinskal. Udblød husblassen i koldt vand og smelt den med appelsinsaften i en lille gryde. Pisk æggehvider helt stive og pisk fløden til blødt skum. Hæld så den lune husblas i æggeblommerne, mens der piskes godt. Vend forsigtigt æggehviderne i massen, og til sidst vendes flødeskummet forsigtigt i. Fordel nu fromagen i de 4 skåle og stil dem på køl i 2-3 timer.

Anret appelsinsalaten oven på fromagen og pynt evt. med lidt frisk mynte eller citronmelisse.