Valnøddemousse med makroner og hindbærcoulis



Lækker og nem dessert til fx nytårsaftens menu lavet af valnøddemousse, makroner og hindbærcoulis. Desserten kan godt laves i god tid, gerne dagen før.Husk 4 flotte glas til anretning!

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 60 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

Hindbærcoulis:

- 250 g frosne hindbær
- 150 g sukker
- Lidt citronsaft
- 2 spsk. Framboise (hindbær-brændevin) eller lign.

Makroner:

- 50 g valnødder
- 125 g sukker
- 1-2 æggehvider

Valnøddemousse:

- 5 pasteuriserede æggeblommer
- 100 g sukker
- 1 vaniljestang
- 5 dl piskefløde
- 4 blade husblas
- 100 g valnødder
- ½ dl cognac

Fremgangsmåde

Til denne ret anbefaler vi



Taylor's 10 Year Old Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004236



Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte
Loire, Frankrig
Varenr. 1543636

Hindbærcoulis:
Kog hindbær og sukker op i en gryde. Blend og sigt hindbærerne, smag til med citronsaft og Framboise. Fordel den ene halvdel af coulisen i de 4 glas og stil dem i fryseren. Den anden halvdel skal oven på moussen ved servering.

Makroner:
Skyl valnødderne fri for støv i koldt vand. Kom dem i en blender sammen med sukker og blend det til fint mel. Tilsæt æggehvider, til det har konsistens som tyk grød. Sæt små toppe med en ske eller sprøjtepose på bagepapir og bag dem ved 200 grader i ca. 8 min., til de er gyldenbrune. Lad dem afkøle. Bræk makronerne i grove stykker og fordel dem i de 4 dessertglas oven på den frosne hindbærcoulis.

Valnøddemousse:
Udblød husblassen i koldt vand. Skyl valnødderne fri for støv og hak dem groft med en kniv. Pisk æggeblommer og sukker med vaniljekornene. Pisk fløden, så den stadig er lidt blød. Varm cognac op i en gryde og smelt den udblødte, afdryppede husblas heri. Vend cognacen hurtigt ned i æggemassen og vend derefter flødeskummet forsigtigt i - sammen med valnødderne. Fordel moussen i glassene oven på makroner og hindbærcoulis. Inden servering fordeles resten af hindbærcoulisen på toppen og pyntes med frisk mynte eller citronmelisse.