



Enbärspannacottans smaker lyfter tillsammans med lingonsorbeten.

Champagneskålar från Efva Attling/Orrefors. Kruka från Homes in Heaven. Pärlhalsband från Promise.

# *Dessertdrömmar*

Tårta i tre etage, vit eller brun chokladmousse, sufflé med smak av smultron eller pannacotta i vackra champagneglas. Gör festens avslut till en dröm som smälter i munnen. Joakim Larsson på Hufvudsta Gård bjuder på desserter för en oförglömlig fest i kärlekens tecken.

AV RITA ANDERSSON FOTO: WOLFGANG KLEINSCHMIDT RECEPT: JOAKIM LARSSON, HUFVUDSTA GÅRD  
Blommor från BlomsterRabatten. Broderad duk från G & C.

Smälter i munnen.  
Chokladfondanten ska  
vara lite rinnig i mitten.  
Porslin från Driade/NK.



RECEPTEN ÄR BERÄKNADE  
FÖR 6 PERSONER

## Enbärspannacotta med lingonsorbet

### PANNACOTTA:

- ✿ 8 dl vispgräddde
- ✿ 2,5 dl mjölk
- ✿ 200 g socker
- ✿ 4 gelatinblad
- ✿ 20 grovkrossade enbär

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i minst fem minuter. Koka upp grädden och mjölken ihop med enbären. Sila bort bären och smält sedan sockret i den varma gräddmjölken. Lägg i de väl urkramade gelatinbladen. Håll upp blandningen i portionsformar och ställ i kylskåp i minst två timmar.

### LINGONSORBET:

- ✿ 100 g frysta lingon
- ✿ 200 g socker
- ✿ 5 dl vatten
- ✿ 1 msk glukos alt. 2 cl lingonvodka

Koka upp vatten, socker och glukos. Väljer du vodka tillsätts den när du mixar lingonen. Mixa lingonen, blanda med vätskan, sila av lingonen och låt svalna. Kör i glassmaskin eller håll blandningen i en plastbunke och ställ i frysen. Ta ut och vispa var tionde minut tills det blivit sorbet. Det kan ta upp till två timmar.

### ROSA CHIPS:

- ✿ En liten bit vetebröd, halvtinat
- ✿ Ca 2 msk hallonsaft
- ✿ Florsocker

Skär supertunna skivor av vetebröd, gärna i skärmaskin. Pensla skivorna med utspädd hallonsaft och torka i ugnen på max 100 grader i 15 minuter. Pudra gärna med lite florsocker. Använd en varm sked för att forma fina ägg av sorbeten och placera på pannacottan.

## Chokladfondant

- ✿ 100 g smör
- ✿ 100 g choklad, 76 procent
- ✿ 2 ägg
- ✿ 2 äggulor
- ✿ 75 g råsocker
- ✿ 25 g mjöl

### GARNERING:

- ✿ Färska bär
- ✿ Vispad gräddde

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smör och choklad i mikrovågsugn eller i vattenbad. Vispa ägg, gulor samt socker till ett skum. Sikta i mjölet och rör smeten slät. Fördela smeten jämnt i sex smörade ugnfasta portionsformar. Grädda mitt i ugnen i ca åtta minuter. Låt fondanten vila ett par minuter innan den tas ur formen. Servera med kyllda vinbär på kvist dopade i socker eller färska bär och vispad gräddde. →

## Mousetårta med italiensk maräng

### ITALIENSK MARÄNG:

- \* 300 g socker
- \* 1,5 dl vatten
- \* 200 g äggvita
- \* 2 tsk citronjuice
- \* 100 g socker

Koka 300 g socker och vatten till 122 grader. När termometern visar 120 grader, vispa ihop resterande ingredienser till ett hårt skum. Använd helst en matberedare. Håll sedan den heta sockerlagen i skummet i en fin stråle under kraftig omrörning. Rör sedan marängen långsamt tills den börjar svalna, det tar ca tio minuter. Ställ in i kylan.

Förbered tre formar, helst med löstagbar botten. En ca 26–28 cm i diameter, en ca 16–18 cm i diameter och en ca 6–8 cm i diameter. Klä formarna med plastfolie.

### MOUSSE: VIT, ROSA OCH MÖRK

- \* 1 sats italiensk maräng
- \* 1 l vispgrädde
- \* 6 gelatinblad
- \* 4 cl Cointreau
- \* 100 g vit choklad, till den största formen
- \* 75 g valfri röd bärpuré, till den mellanstora formen
- \* 50 g mörk choklad, till den minsta formen

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten några minuter. Vispa grädden. Värm likören till ca 40 grader, krama ur och smält gelatinbladen i likören. Vänd försiktigt ner gelatinlikören i marängen och blanda med den vispade grädden. Fyll den största formen med mousse. Smält den vita chokladen, låt den svalna något, och vänd ner den i moussen i den största formen. Dela upp resten av moussen i de andra formarna. Tillsätt 100 g bärpuré i mellanformen och rör ihop försiktigt. Smält den mörka chokladen, låt den svalna något, och vänd ner den i moussen i den minsta formen. Ställ alla formar i frysen i minst fyra timmar. Ta fram och arrangera tårten i tre våningar minst två timmar före servering. Får du smet över, gör ytterligare en minitårta högst upp.



### Imponera med tårta i tre etage.

Tårtfat från Efva Attling/Orrefors. Stormlykta från Lene Bjerre och tårtbestick från Homes in Heaven.



Chokladmousse gör du enkelt själv. Porslin från Driade/NK. Ring från Efva Attling.

## Chokladmousse, vit och mörk

### VIT:

- \* 0,5 l vispgrädde
- \* 150 g vit choklad
- \* 1 cl Kaluha
- \* 1 krm mortlade kardemummakärnor

Koka upp grädden tillsammans med den mortlade kardemumman och Kaluhan. Hacka chokladen grovt och smält ner i blandningen. Kyl i minst tre timmar, rör om då och då. Vid servering, vispa moussen med elvisp till önskad konsistens.

### MÖRK:

- \* 200 g choklad, 72–76 procent
- \* 140 g socker
- \* 3 dl vispgrädde
- \* 3 st äggvitor

Smält chokladen. Vispa grädde och socker pösigt. Vispa äggvitan till ett hårt skum. Blanda ner chokladen i grädden och vänd därefter i äggvitan. Förvara chokladmoussen i kylskåp tills det är dags för servering.





Med smak av kokos.  
Choklad- och körs-  
bärsbitar.

Kakfat och skålar från  
Lene Bjerre.

## Fyrkantiga mumsbitar i två smaker

10 st av varje

CHOKLADSMAK:

- 2 dl strösocker
- 0,5 dl florsocker
- 1 äggvita
- 0,75 dl kallt vatten
- 5 gelatinblad
- 0,75 dl kokhett vatten
- 2 msk kakao

KÖRSBÄRSSMAK:

- 2 dl strösocker
- 0,5 dl florsocker

- 1 äggvita
- 0,75 dl puré av körsbär eller annat valfritt rött bär
- 5 gelatinblad
- 0,75 dl kokhett vatten

FLINGCHOKLAD:

- Kokosflingor
- Vit choklad
- Mörk choklad om önskas

Chokladsmak: Blanda strösocker, florsocker, äggvita och det kalla vattnet i en bunke. Lägg ner gelatinbladen i en skål med kallt vatten i några minuter. När de har blivit mjuka tar du upp dem och

rör ned dem i det kokheta vattnet och tillsätter kakaon. Rör ut detta i sockerblandningen. Vispa sedan blandningen med elvisp eller i matberedare tills det blir en pösig smet, det tar ca 30 minuter. De rosa bitarna görs på samma sätt men det kalla vattnet ersätts med lika mycket valfri bärpuré. Blanda kokos och riven vit choklad. Häll lite av flingchokladen i botten av en form på ca 10x20 cm. Häll i smeten och toppa med ett lager av flingchokladen. Låt smeten stå i kylskåp tills den stelnar. Skär i kuber i lämplig storlek och doppa snittyterna i resten av flingchokladen. Lägg de färdiga bitarna på bakplåtspapper och förvara dem svalt. Extra strössel gör du av vit och mörk choklad och kokosflingor, som du kan strö på valfria desserter. →



Limemarinerade jordgubbar blir pricken över i.

Liten silverbricka från Lene Bjerre. Glas från Ahlens.

## Blodapelsin-semifreddo med limemarinerade jordgubbar

- \* 3 ägg
- \* 2 dl vispgrädd
- \* 1 dl strösocker
- \* 1 blodapelsin eller 1/2 blodgrape
- \* 2 cl Grand Marnier
- \* Ca 12 jordgubbar till garnering
- \* 1 lime, finrivet skal
- \* 1 msk florsocker
- \* 6 digestivekex

GARNERING:

- \* Rosa strösocker

Riv skalet på den tvättade apelsinen eller grape. Pressa ur juicen och koka med 1/2 dl socker tills 1/3 av vätskan återstår. Kyl vätskan. Separera äggulor från vitor. Vispa upp gulorna med likören och 1/2 dl socker till ett luftigt skum. Vispa grädden. Vispa slutligen äggvitorna till ett hårt skum. Vänd försiktigt ner apelsinsaften, grädden och äggvitan i äggskummet. Smula kexen och fördela i formarnas botten (det blir sex portioner), håll över smeten. Ställ i frysen minst två timmar. Skiva jordgubbarna, blanda med florsockret samt det rivna limeskalet. Doppa kanten av glaset i vatten och doppa i rosa strösocker. Dekorera med jordgubbarna.

# GOD HÄLSA ELLER EXTRA SMAK? NU BEHÖVER DU INTE VÄLJA



## Smultronsufflé

- \* 150 g smultronpuré eller annan bärpuré
- \* 10 g potatismjöl
- \* 1 cl jordgubbslikör
- \* 150 g äggvita
- \* 1/2 msk citronsaft
- \* 25 g socker
- \* Socker och smör till formarna

Smöra och sockra suffléformarna. Blanda puré, likör samt potatismjöl och koka till en kräm. Kyl ner krämen. Vispa vitan, sockret och citronsaften till ett hårt skum. Vänd försiktigt ner skummet i krämen och fyll formarna till brädden. Låt stå i ugn ca tio minuter i 180 grader. Pudra med florsocker och servera omgående.



### Sufflé för smultronälskare.

Suffléform från Le Creuset/NK. Kakfat med glaskupa från Lene Bjerre.

Becel Gold är både ett extra smakrikt och hälsosamt alternativ till smör. Den smakar fantastiskt på brödet men passar även utmärkt till bakning, stekning och matlagning. Gjord på de goda oljorna från växtriket och med 70% mindre mättat fett än smör är det en god nyhet för dig som älskar ditt hjärta.

