

Mörk chokladbruleé med råstekta rabarber

& limekanderade valnötter serverade tillsammans med vaniljglass

6 personer OBS!!!!!!

1. Mörk chokladbruleé

2,5 dl grädde

45 g fruktossocker

6 msk äggulor

1 vaniljstång

135 g mörk choklad 70%

2. Råstekta rabarber

200 g rabarber (alt. ananas)

1 msk fruktossocker

1/8 hackad chilipeppar

1 tsk smör

3. Limekanderade valnötter

12 st valnötter

1 msk fruktossocker

3 msk saft från lime

1 tsk skal från lime

4. Vaniljglass

Himmagjord eller köpt god!

Ev. Krossat Digestivekex.

Gör så här

1. Dela vaniljstången och skrapa ut fröna. Lägg både fröna och stången i en kastrull, tillsätt vispgrädde och fruktossocker. Koka i 3 min. Lägg i chokladen och rör runt. Sila allt genom en nätsil och blanda i äggulor. Häll upp i ugnsfasta formar och grädda i ugn 98 grader i 20-30 min eller tills bruleén stelnat.

2. Rensa och skala rabarbern. Skär i kuber. Stek rabarbern i smör och chilipeppar. Strö över med fruktossocker.

3. Bryn nöterna tills de får en gyllenbrunfärg. Värm fruktossocker, limesaft och skal från lime. Lägg i valnötter och sjud/koka i 5 min. Lägg upp nöterna på en plåt med smörpapper. Låt allt svalna.

Garnera desserten med färska bär. Placera eventuellt på bruleén. Lägg upp var för sig på snygg talrik. Placera glassen på lite krossat digestivekex (den ligger då stilla?).

