

Vispad chokladganache, päronchips och citrongräsanglaise

6 port.

Chips

2-3 fasta päron (Greve Moltke), ca 30 st tunna skivor

½ dl socker

½ dl vatten

½ msk citronsaft

Citrongräsanglaise

3 stjälkar citrongräs

2 dl mjölk

2 äggulor

3 msk strösocker

Chokladganache

1 ½ dl vispgrädde

150 g blockchoklad 64%

1 msk Xanté (päroncognac)

Garnering

Jordgubbar/färska bär

Citronmeliss

Tillagning

Värm ugnen till 95°. Koka ihop socker, vatten och citronsaft. Skär päronen i tunna skivor med hjälp av mandolin. Pensla päronskivorna med sockerlag på bägge sidor. Lägg därefter skivorna på papper på en bakplåt. Sätt in i ugnen och torka till skivorna är torra och spröda, ca 2 tim.

Koka upp mjölk med hackat citrongräs. Blanda äggulor och socker i en skål. Rör ut äggsmeten med lite av den varma mjölken och tillsätt sedan äggsmeten i den resterande mjölken. Värm tills krämen tjocknar under omröring. Sila. Låt svalna.

Koka upp grädden, finhacka chokladen. Häll grädden över chokladen och rör om till en slät ganache. Låt ganachen svalna i rumstemperatur. Vispa ganachen med elvisp så att den blir fluffig.

Servering

Lägg ett päronchips på tallriken. Varva med att spritsa vispad ganache mellan varje chips (3 lager). Ringla citrongräsanglaisen runt "dumbommen". Toppa med ett stående päronchips och dekorera med citromeliss, jordgubbe och/eller färska bär.

