

Kola creme med kryddiga fikon och kvitten i portvin, yoghurt och whiskeyglass med mandelflarn och apelsinskum

Recept för 4 personer

Tillagningstid: ca 1,5 tim

Ingredienser

4 st fikon
2 st kvitten äpple
1 dl socker
3 dl portvin
1 st vaniljstång
2 st lagerblad
2 st stjärnanis
1 bit kanelstång

Yoghurt-Whiskeyglass:

850 gram Yoghurt
150 gram grädde
60 gram honung
280 gram florsocker
3 blad gelatin
0,5 dl whiskey

Apelsinskum:

0,5 dl standard mjölk
90 gram socker
skal från en apelsin
2 blad gelatin, blötlagda

Mandelflarn:

150 gram socker
125 gram smör
45 gram mjöl
2 msk glykos
125 gram hyvlad rostad mandel
zest från en apelsin

Tillagning

1. Kryssa fikonen uppifrån och ner till ca hälften. Skala kvitten äpplen och kula ut små kulor med ett kuljärn. Karamellisera sockret gyllene och slå på portvinet. Tillsätt fikon, kvitten och kryddorna i lagen och sjud försiktigt tills fikonen är mjuka. Lyft upp fikonen och koka ner resterande av lagen till en simmig konsistens. Sila. Ringla karamellen på fikonen och kvittenäpplen vid servering.
2. Blanda alla ingredienser till glassen till en jämn smet. Smaka av med whiskeyn och kör i glassmaskin.
3. Koka upp alla ingredienser till skummet och låt dra en stund, tillsätt gelatin och sila. Häll upp i en sifon och låt kallna i kyl.
4. Rosta mandel och blanda resterande av ingredienserna till mandelflarnen. Tillsätt mandeln när den svalnat lite. Gör små bollar, lägg på bakplåtspapper, baka av ca 8 min. i 165° varm ugn.



Värd: Lars Böcker

Vice värd: Marcus Nemrin