

Cherry Love

Ljus chokladcrème, med rårörda körsbär och karamelliserad citronkaka

Ingredienser Chokladcrème 4 portioner:

Ljus chokladcrème

3 dl gräddfil

200 gram mjölkchoklad

Smält chokladen i vattenbad till strax över kroppstemperatur. Tillsätt gräddfilen och rör slätt. Om inte crémen blir glansig, värm igen på låg värme.

Täck med plastfolie och ställ i kylan till servering.

Citronsockerkaka 1 st

250 g smör

4 dl socker

½-1 msk vaniljsocker

4 ägg

5 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 dl vatten

Rivet skal från en citron



Rör smör, socker och vaniljsocker poröst. Blanda ner ett ägg i taget och rör kraftigt mellan varje ägg. Tillsätt mjöl bakpulver, citronskal och vatten och rör om väl. Häll smeten i en bakpappersklädd form och grädda i 175 grader i ca 55 minuter. Stjälp upp på galler och låt kallna under formen. Skär sedan kakan i kuber, 3-4 kuber per person.

Stek kuberna på alla sidor i 1 dl socker och 2/3 dl smör. Mer vid behov. Låt svalna och riv lite citronskal över.

Dela körsbären och kärna ur. Blanda med 6 msk socker och 3 msk cognac, rör om.

Lägg körsbären i botten. Värm ett par matskedar i varmt vatten och forma chokladcrémen till "ägg".

Lägg ovanpå körsbären. Fördela sockerkakskuberna runt om. Lägg 5 saltflingor på chokladen och ringla lite olivolja över chokladen.