



Nobel 2017 Blåbärsinspiration

Mängd: 8 st

Limecurd

- 3 st ägg
- 250 g socker
- 45 g citronjuice
- 90 g limejuice
- 3 st limezest
- 187 g smör, osaltat
- 1 st gelatinblad

Blåbärsbavaroise

- 150 g blåbärspuré (mixade bär)
- 50 g citronsaft
- 40 g socker
- 2 st gelatinblad
- 65 g äggula
- 10 g socker
- 200 g grädde

Chokladsmulor

- 130 g smör
- 100 g mjöl
- 25 g maizena
- 25 g kakao
- 80 g mandelmjöl
- 5 g flingsalt
- 130 g strösocker

Dekoration

Maräng (köp små färdiga) & blåbär.

Så gör du:

Limecurd

Börja med att blötlägga gelatinet i kallt vatten. Koka limesaft, citronsaft med limezes-ten. Under tiden det kokar, blanda ägg och socker i en bunke. När saften kokat, tillsätt äggblandningen och koka upp till första bubblan, eller 83°C. Tillsätt gelatinet och sila smeten. Avsluta med att mixa i det tärnade smöret. Ställ curden i kylan och när den svalnat så fyller man den i botten av glasen ca 2 cm högt. Låt sedan curden stelna i frysen.

Blåbärsbavaroise

Börja med att blötlägga gelatinet. Blanda äggula och 10 g socker i en bunke. Vispa grädden lätt. Koka blåbärspuré med 40 g socker och citronsaft. Tillsätt äggulan i purén och sjud alltsammans under konstant omrörning till 83°C. Tillsätt gelatinet och sila smeten. Kyl bavaroisen till ca 20-25 grader vänd sedan i den lättvispade grädden. Fyll smeten i glasen ovanpå limecurden.

Chokladsmulor

Blanda alla ingredienserna i en hushållsassistens med vinge så att det smular sig. Strö ut smulorna på en plåt med bakplåtspapper och baka dom på 160°C ca 10-12 min. När smulorna svalnat lägger man dom på toppen av bavaroisen.

MEDOX®

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.

