



PASSIONSFRUKTS BRÛLÉE

Recept till 4 port.

- 170 g vispgrädde
- 130 g passionsfruktpuré
- 70 g socker
- 100 g äggula (5 st)
- 40 g cassonadesocker till att gratinera brûléerna

Sätt ugnen på 100-125°C (ingen fläkt får vara på i ugnen). Koka upp grädde, passionsfruktpuré samt 50 g av sockret. Vispa äggulorna och resterande av sockret tills blandningen ljusnar och blir luftig. Vispa ner den varma blandningen i ägg-sockersmeten. Sila.

Häll upp i 4 st porslinsformar ca 15 cm i diam. Sätt formarna i ett vattenbad i ugnen (en plåt med vatten i). Grädda formarna i ca 30-50 min. beroende på ugn. Passionsfrukts brûléen är klar när den har "stannat".

Ställ in i kyl i minst två tim. Brûléen går bra att förvara i kyl ca 2-3 dagar. Vid servering, strö över socker och bränn av sockret med en gasbrännare. Sockret skall ha en gyllenbrun färg.





VARM CHOKLADSOPPA MED HETA KRYDDOR

Recept till 4-6 port.

150 g mörk choklad Ebène 72% Weiss	
3 ½ dl mjölk	1 cm kanel
1 ½ dl grädde	4 st hela stjärnanis
1 dl pressad apelsinsaft	1 liten jalapenéo chili
1 dl farinsocker	3 g havssalt
1 st vaniljstång	2 msk mörk rom



Häll mjölk och grädde samt apelsinsaften i en kastrull, dela vaniljstången på längden och skarpa ur "märgen" och lägg i kastrullen tillsammans med stjärnanis, kanel samt farinsocker och salt. Koka upp. Dela chilin på längden och ta bort kärnorna, använd med fördel plasthandskar, lägg i chilin i kastrullen med locket på och ställ åt sidan i ca 30 minuter.

Sila soppan genom en finmaskig sil och koka upp igen ställ av från värmen. Hacka chokladen och tillsätt den i soppan. Mixa soppan skummig med en stavmixer tills att chokladen är upplöst. Tillsätt spriten.

Häll upp den varma underbara soppan i portions-skålar, servera med färsk ananas.

