



DESSERT

Blommekød med chokolade-yoghurtskum.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 10 stk. Blommer (store)
- 1 spsk. Ribsgelé
- 5 cl. Portvin
- ½ stang Vanilje
- 4 spsk. Flormelis
- 1 tsk. Maizena
- 10 stk. Makroner små
- 1 stk. Appelsin
- 1 stk. Citron
- 90 gr. Chokolade hvid
- 2 dl. Fløde 38 %
- 2 dl. Yoghurt 38 %

Fremgangsmåde: Pres saften af citronen. Bræk chokoladen i mindre stykker, smelt chokoladen sammen med halvdelen af fløden i en kasserolle. Pisk resten af fløden sammen med flormelis, yoghurt og citronsaft. Når chokoladefløden er helt afkølet, piskes det hele sammen og sættes på køl.

Blommerne skæres i kvarte på langs, skindet skæres af med en lille skarp kniv. Kom blommefileter, portvin, vaniljekorn, (skrab kornene af og kog stangen med) og flormelis (flormelis blandes med maizena inden) i en lille gryde bring det i kog og lad det simre i 5 min.

Pres saften af appelsinen, læg makroner på et lille fad og hæld appelsinsaften over.

Anretning: Kom et lag makron i bunden af et portionsglas, derefter et lag blommer, gentag lagene, hvis det er høje glas og der er mere. Kom cremen i en plasticpose og klip et hjørne af, (eller sprøjtepose), pynt glassene med skummet.