

Chokolade m/ estragon, granatæble og appelsinpuré

Chokolade

1 dl æggeblommer
50 gr flormelis
175 gr mørk chokolade
1 1/4 dl æggehvite
25 gr flormelis
1/4 bt estragon
gem større blade til pynt
chokolade vifte
125 gr mørk chokolade

Granatæble

1 granatæble kerner
appelsinskal
1 stk appelsin
1/2 dl vand
50 gr melis

Appelsin pure

2 dl appelsin saft
1/2 dl sukker
2 gr agar agar

Granatæble og appelsinpuré

Skær granatæble igennem og tag kernerne ud, smelt mørk chokolade.
Pisk æggeblommer med flormelis til en tyk æggemasse, pisk æggehviter med flormelis.
Tag store blade fra estragon, vend dem i lidt pisket æggehvite og sukker, lægges på bagepapir, hak resten af estragon bladene fint.
Pisk den lune chokolade i æggemassen, tilsæt halvdelen af æggehvitemassen mens der piskes.
Hæld chokolademassen op i resten af æggehviterne og vendes med estragon.
Kom halvdelen af granatæblerne i bunden af portionsformene, fordel chokoladen i, sættes på køl / frost.

Appelsinskal

Appelsinen strimles med en kartoffelskræller i så mange strimler som muligt, skæres i tynde strimler.
Kog vand og sukker op, kog strimlerne i ca 6-8 min tages op af gryden. Strimlerne tørres i ovnen i ca 1/2 time ved 100 grader

Vifte

Smelt chokoladen over vandbad, lav 8 stk cirkler med en teske på bagepapir med stort mellemrum, form viften med pegefinger ved at frække chokoladen ud nede fra en 4-5 gange, lad vifterne størkne helt, løft vifterne af bagepapiret og kom dem over på et nyt

Appelsinen pure

Kog appelsinsaft og sukker op så sukkeret er smeltet hæld agar agar i mens der røres i ca 1 min.
Hæld væsken op i en skål og sættes på køl i ca 2 timer. Ved servering blendes til en pure.