

Chokolade the creme m/ syltet tomat og sprød karamel kage

Creme

125 gr lys chokolade

75 gr nougat

10 gr Earl Grey te

2 blade husblas

4 dl piskefløde

Karamel kage

75 gr sukker

75 gr smør

60 gr honning

50 gr mel

Tomater

3 stk tomater pr person

5 dl appelsin juice

150 gr rørsukker

1 tsk vanilje pulver

1 lille bt basilikum

olie til fritering

Creme. Blød husblas ud i koldt vand, hak chokolade og blød nougat kom det op i en skål.

Kog halvdelen af fløden op sammen med theen, lad det trække i 10 min.

Sigt fløden gennem en trådsigte og varm den op igen hæld den over den hakkede chokolade røres til den er smeltet.

Pres væden fra husblas og røres i massen mens den er varm, pisk resten af fløden stiv og vendes forsigtigt i massen, kom cremen i portionsforme og sættes på køl.

Tomater. Vask tomaterne skæres igennem lægges i et tærtefad, kog appelsin juice, sukker og vanilje pulver ned til det halve, hæld den varme lage over tomaterne og sættes i en forvarmet ovn ved 130 g i 10 min, tages ud og afkøles.

Ved servering drysses med fint skåret basilikum.

Friter topskud af basilikum i lidt olie og kom det på køkkenrulle

Kage. Rør sukker, smør, mel og honning sammen til en glat dej, kom dejen i en sprøjtepose forsynet med et mellem stort hul.

Sprøjt dejen ud i 15 cm lange baner på et stykke bagepapir på en bageplade.

Bages ved 170 g til de er fladet ud og har fået en gylden farve.