

Kærnemælks fløde med lakrids, chokolade krymmel og jordbær pure

Kærnemælk fløde
2 dl piskefløde
150 gr sukker
1 stk vaniljestang korn
1 spk lakridspulver
4 dl kærnemælk
4 stk husblas

Hvid krymmel
1 1/2 dl vand
125 gr sukker
125 gr chokolade

Jordbær pure
200 gr frosne jordbær
50 gr sukker
3 spk vand
vaniljestang

Varm fløden op med sukker, korn fra vaniljestang og lakridspulver.

Gem vaniljestangen til pure.

Udblød husblas i koldt vand, klem den fri for væde og rør den i den varme fløde, afkøl den lidt, tilsæt kærnemælk og kom det op i portions forme, sættes på køl

Chokoladecrunch

Smelt chokoladen over vandbad. Kog sukker og vand til en lys gul farve 141 grader
Pisk den kogende sukkerlage i chokoladen, pisk det koldt og der dannes sprøde chokoladekugler.

Pure

Hak vanilliestangen, kog jordbær, sukker, vand og hakket vanilliestang sammen.
Blendes til puré