



Piña colada i glas

En favoritdrink i dessertversion!

🕒 8 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Kokoskaviar

175 gr kokospuré
75 gr mjölk
2 gr agar agar
1 msk strösocker
1 msk limejuice
½ vaniljstång
1 liter matolja, fryst

Ananaskompott

200 gr ananas
70 gr råsocker
1 vaniljstång
50 gr mörk rom
3 passionsfrukter
1 msk smör

Kokossorbet

500 gr kokospuré
25 gr rom
25 gr citronjuice
80 gr strösocker
25 gr glykos
1 gelatinblad
200 gr vatten

Vit choklad- och kokosganache

200 gr vit choklad
1 gelatinblad
150 gr kokosmjölk
150 gr vispgrädde
20 gr malibu, kokoslikör
250 gr vispgrädde

Kokoskaviar

1. Koka upp samtliga ingredienser, låt koka i två minuter på svag värme
2. Spritsa ner i fryst olja
3. Sila vätskan

Ananaskompott

1. Stek ananas och vanilj i smör. Stek hårt, så det får en brynt yta
2. Tillsätt råsocker och passionsfrukt och stek ytterligare
3. Tillsätt den mörka romen, flambera och kyl därefter

Kokossorbet

1. Blötlägg gelatinblad
2. Koka upp alla ingredienser i en kastrull och tillsätt sedan gelatinblad
3. Frys, kör i en pacojet

Vispad vit choklad- och kokosganache

1. Blötlägg gelatinblad
2. Smält den vita chokladen
3. Koka upp grädden med kokosmjölk och tillsätt gelatin
4. Gör en emulsion med chokladen och rör ner malibu och den kalla grädden
5. Mixa med stavmixer och kyl i ett dygn
6. Vispa försiktigt till mousse

Ingredienser

Lime- och kokosmarängplatta

120 gr limesaft
70 gr vatten
16 gr äggvitpulver
160 gr strösocker
100 gr florsocker
Kokos till strössel

Mandelkaka

110 gr florsocker
40 gr mandelmjöl
10 gr honung
45 gr vetemjöl
1 gr bakpulver
60 gr smör
100 gr äggvita
40 gr finhackad mandel

Piña colada-skum

3 äggvitor
92 gr kokospuré monin
40 gr mörk rom
27 gr citronsaft
53 gr ananasjuice
16 gr vispgrädde
20 gr sockerlag 50/50
2 kolsyrepatroner

Lime- och kokosmarängplatta

1. Blanda limesaft, vatten, äggvitpulver och strösocker, mixa med stavmixer. Vispa på låg växel cirka 15 minuter tills det blivit fluffigt
2. Tillsätt florsocker och vänd ner med slickepott
3. Spritsa ut runda plattor. Plattorna ska ligga över serveringsglaset – mät för rätt storlek
4. Sprinkla över kokos och baka i ugn på 60°C i cirka två timmar

Mandelkaka

1. Vispa sakta upp äggvitan till fast skum
2. Blanda florsocker med pistagepasta, honung, mjöl och bakpulver
3. Vänd försiktigt ner mjölblandningen i äggskummet med slickepott utan att förstöra volymen
4. Tillsätt det brynta smöret och den finhackade mandeln, baka på 175°C.
5. Gör stickprov för att se när kakan är klar, cirka 15-20 minuter beroende på storlek

Pina colada- skum

1. Temperera choklad och gör egen spritspåse av bakplåtspapper
2. Spritsa stjälkar över ett tjockt fryst metallrör för att skapa naturtrogna stjälkar