



Mojitodessert

En pre-dessert med en härlig fräschör som kan förgylla vilken sommarkväll som helst.

🕒 8 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Chokladklot

400 gr vit choklad

Myntasocker

200 gr färsk mynta
400 gr strösocker

Mojitofyllning

150 gr Absolu-Cristal
15 gr mynta, blad och kvistar
80 gr ljus rom
70 gr limejuice och zest

Pistagekaka

110 gr florsocker
40 gr pistagepasta
10 gr honung
45 gr vetemjöl
1 gr bakpulver
60 gr brynt smör
100 gr äggvita

Sandwichbottnar

1. Temperera vit choklad
2. Gjut halvsfärer i polykarbonformar
3. Låt kristalliseras och sätt ihop till bollar
4. Gör ett litet hål och fyll med mojitofyllningen. Täck hålet med tempererad vit choklad och rulla sedan i tempererad vit choklad och myntasocker

Myntasocker

1. Mixa mynta och socker
2. Torka på bläck i ett dygn

Mojitofyllning

1. Koka upp absolu cristal med limesaft och skal
2. Tillsätt mynta och mortla
3. Tillsätt ljus rom och låt svalna till 30°C
4. Häll smeten i spritspåse och fyll chokladklotet

Pistagekaka

1. Vispa äggvita till ett fast skum
2. Blanda florsocker, pistagepasta, honung, mjöl och bakpulver
3. Vänd ner mjölblandningen i äggskummet
4. Tillsätt det brynta smöret och baka på 175°C. Gör stickprov för att se när den är klar, cikra 15-20 min beroende på storlek

Ingredienser

Granny smith-sorbet

250 gr Grannysmith-puré
50 gr citronjuice
110 gr vatten
70 gr strösocker
30 gr glykos
½ gelatinblad

Grannysmith-kräm

250 gr Grannysmith-saft
50 gr citronjuice
50 gr vatten
30 gr strösocker
4 gr Agar-agar

Vit choklad-namelaka

100 gr mjölk
1 vaniljstång
6 gr glykos
186 gr vit choklad
3 gr gelatinblad
200 gr grädde

Äppelbrunoise

1 st Grannysmith-äpple
1msk citronsaft

Svarta chokladflarn

200 gr vit choklad
kolpulver eller svart kakaofett

Grannysmith-sorbet

1. Råsafta Granny smith med citronjuice
2. Koka upp vatten, socker och glykos, tillsätt därefter äppelsaften och gelatinblad och frys sedan
3. Kör i pacojet vid -18°C

Grannysmith-kräm

1. Råsafta Granny smith med citronjuice
2. Koka upp socker, vatten och grannysmith saft tillsammans med agar-agar, låt koka två minuter
3. Kyl i två timmar
4. Mixa till slät konsistens

Vit choklad-namelaka

1. Blötlägg gelatinblad
2. Smält vit choklad till 45°C
3. Koka upp mjölk, glykos och vaniljstång och tillsätt sedan gelatinblad
4. Häll över den vita chokladen i tre omgångar
5. Mixa ner den kalla vispgrädden
6. Kyl i ett dygn

Äppelbrunoise

1. Skär brunoise på Granny smith-äpple, marinera i citronsaft

Svarta chokladflarn

1. Smält och färga vit choklad helt svart
2. Temperera och bred ut tunt på overhead-papper
3. Låt kristalliseras och bryt bitar