



Napoleonskake med karamellvaniljekrem, kokte aprikoser i ingefærsirup og en amaretto zabaglione (Chef's Best

Slovenia oktober 2013)

Følg opp den slovenske mesterkokkens ytrefilet av hjort med hennes lekre dessert.

– Temaet er aprikoser og napoleonskake, sier Ros. – Vi lager vår egen butterdeig av førsteklasses fjellsmør. Kvaliteten og smaken på butterdeigen avhenger av kvaliteten og smaken på smøret, for denne deigen inneholder så mye smør. Vi kombinerer butterdeig med det aller beste – vanilje fra Madagaskar, vaniljekrem med aprikos-

jerner, aprikoser kokt i ingefær, og karamellvaniljekrem. Det er en deilig kombinasjon av bitre, søte og syrlige smaker.

Ikke la deg lure av denne dessertens komplekse oppbygning. Selv om den riktignok tar litt tid å lage, er prosessen enkel. Hvis du bestemmer deg for å kjøpe butterdeigen, må du forvise deg om at den du velger, inneholder smør – smaksforskjellen er betydelig.

Oppskrift (8 porsjoner)

Hjemmelaget butterdeig, eller to ruller med ferdigkjøpt butterdeig
Kjevle ut butterdeigen, stek den i ovnen og skjær i firkantede stykker.

Aprikos i ingefær

300 g aprikoser
5 g rensset ingefær
100 g sukker
1/2 dl vann

Vask aprikosene og skjær dem i skiver. Press ingefæren ved å kjøre den gjennom en saftpresse, ha i sukker og vann. Kok opp blandingen, legg i aprikosene, vent til det koker opp, og fjern så kasserollen fra platen.

Vaniljemascarpone

1 vaniljestang
100 g mascarpone
Skjær opp vaniljestangen på langs, skrap ut frøene og bland dem med mascarponen.

Karamellkrem

150 g glukose
225 g sukker (eller 375 g sukker om du ikke har glukose)

375 g kremfløte

2 ss mascarpone

4 ss pisket kremfløte

Varm opp glukose og sukker til 195 °C for å lage karamell. Kok opp fløten, ha den i karamellen, og når blandingen er avkjølt, har du i mascarpone og pisket krem.

Amaretto zabaglione

6 eggeplommer

100 g sukker

1/2 l melk

6 ss amarettolikør

3 flak gelatin

Pisk eggeplommene med sukker, ha i melk og amaretto og pisk blandingen i et vannbad mens du varmer det opp til 82 °C. Bland så i gelatinen, som du på forhånd har bløtlagt og krystet fri for vann. Kjøl ned.

Annet

Fire grovhakkede aprikoskjerner

Tilberedelse:

Legg en skje med vaniljemascarpone på asjetten, dekk den med stekt butterdeig, legg på karamellvaniljekrem, dekk med stekt butterdeig, legg på aprikosene, dekk dem med stekt butterdeig, strø over de hakkede aprikoskjernene og ha eggekremen på toppen.

VELBEKOMME!