

Didier de Courtens bærdessert



Fargerik bærdessert med smaker av hylleblomster, hyllebær og pistasjnøtter

Rød bærgelé

300 g jordbær
100 g bringebær
100 g rips
100 g strøsukker
3 g agar-agar (geléstoff)

Appelsin-knask

150 g malte mandler
150 g strøsukker
40 g appelsinlikør
75 g smeltet smør
75 g appelsinjuice

Pistasjnøtt-mousse

150 g helmelk
100 g hylleblomster
40 g pistasjnøtt-masse
50 g sukker
20 g maismel
2 eggeplommer
100 g pisket krem

Garnityr

12 røde kirsebær
12 bringebær
12 jordbær

Rød bærgelé

Rens jordbærene for stilker og del dem i små terninger, bland dem i en bolle sammen med rips, bringebær og sukker og lag et lokk av plastfolie over bollen. Kok opp litt vann i en kasserolle. Plasser bollen over vannet og la vannet småkoke i 45 minutter. La blandingen renne gjennom en kjegleformet sil. Ha 300 g av saften i en kasserolle, ha i agar-agar og kok opp. Hell saften i en 5 mm dyp flat tallerken og sett den i kjøleskapet i 2 timer. Når blandingen har stivnet til gelé, deles den i 12 strimler på 6 x 2 cm.

Appelsin-knask

Bland strøsukkeret og de malte mandlene. Ha i den silte appelsinsaften. Visp inn det smeltede smøret. Forvarm ovnen til 180°C. Fordel blandingen på 8 x 2 cm store rektangler på et bakepapir. Stek i 3 minutter. Umiddelbart etter at man har tatt dem ut av ovnen, ruller man massen rundt en blyant og legger dem til side på et tørt sted.

Pistasjnøtt-mousse

Varm opp melk med hylleblomstene, ta det vekk fra varmen og la blandingen bli gjennomsyret i ti minutter før den siles. Pisk eggeplommene med sukker og til de hvitner, ha i maismel og pistasjnøtt-masse. Hell den varme melken over blandingen og ha i en kasserolle. Kok i 2 minutter. Når blandingen har kjølnet, tilsettes den piskede kremen.

Anretning (se også bilde)

Plasser to gelé-rektangler på hver asjett. Legg på de røde bærene. Fyll appelsinknask-rørene med pistasjnøtt-mousse og legg dem midt i de tilskårne fruktene. Dekorér rørene med kandisert fruktskall og hylleblomster. Drypp litt av den silte hylleblomstmassen rundt kanten av asjetten.