

Oppskrift

Kirsebærsoufflé, krydderbrød og syltede kumquat



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Miriam Østvik Jensen

1

Krydderbrød

Smelt smøret med honningen og krydderet. Sikt i det tørre og rør det sammen. Stekes i smurt form på 160 °C i ca 30 min.

2

Vaniljekrem

Kok opp melk, sukker, vanilje, sukker og mel. Rør godt så det ikke blir klumper. Hell blandingen over eggeplommen mens du pisker godt. Ha blandingen tilbake i kjelen og gi det et oppkok. Sil og avkjøl. Vendes opp med pisket fløte.

3

Kirsebær

Kok kirsebær til de slipper væske og reduser på medium varme til det begynner å tykne. Rør av og til. Smak til med likør.

4

Kumquat

Skjær kumquat i skiver og kok med sukker og vann til de er transparente og væsken henger på skivene.

5

Lettbrente mandler

Karamelliser sukkeret og ha i mandlene. Rør til mandlene er dekket av sukker, og ha i smør. Trekk det av varmen og rør til mandlene slipper. Spre de utover et bakepapir.

6

Soufflé

Jevn puréen med maizena slik at den blir tykk som en vaniljekrem og avkjøl. Pisk eggehvitene med eggehvitepulveret til det skummer, ha i melis og pisk på medium hastighet slik at marengsen blir tykk og kremete. Piskes den for fort blir den ustabil med for store bobler. Vend marengsen inn i bærpuréen i to omganger. Fylles i glass penslet med smør og drysset med sukker. Bruk en stekespade eller baksiden av en kniv til å skrape av toppen. Stekes på 160-180 °C i 4-8 min avhengig av størrelse på glassene du setter souffléen i og styrken på ovnen. Følg godt med og ikke åpne døren før de har sluttet og heve seg. Når de er ferdige drysses de med melis, settes på ferdig anrettet tallerken og serveres øyeblikkelig.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Eggehvite Frittg 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Krydderbrød

Vann	150 g
Sukker	115 g
Honning	150 g
Smør	95 g
Bakepulver	1 ts
Kanel	1 ts
Stjerneanis, malt	1 ts
Nellik, malt	0,5 ts
Mel	170 g

Krydderbrød

Vaniljekrem

Kirsebær

Kumquat

Lett-brente mandler

Soufflé

Appelsin, zest	1 stk
----------------	-------

Vaniljekrem

Melk	1 dl
Vaniljestang	0,25 stk
Sukker	40 g
Maizena	6 g
Mel	5 g
Eggeplomme	1 stk

Fløte, stivpisket 0,5 dl

Kirsebær

Kirsebær, frosne	200 g
Sukker	50 g
Vaniljestang	0,5 stk
Likør etter ønske	

Kirsebær, fine 12 stk

Kumquat

Kumquat 8 stk

Sukker 1 ss

Vann 1 ss

Lett-brente mandler

Mandler 1 neve

Sukker 1 ss

Smør 1 ts

Soufflé

Kirsebærpuré 125 g

Maizena

Eggehvite 140 g

Eggehvitpulver (kan droppes) 7 g

Melis 50 g

Sukker og smør til pensling