

Norsk høstromanse

Skrevet av knrasmus

lørdag 04. november 2006 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:39

Mandelbunn

200 g eggehvite
300 g melis
300 g malte, ristede mandler

Crème-Del 1

125 g rent "kjøtt" av gresskar
0.5 sitron
0.5 liten appelsin i skiver
0.5 vaniljestang
0.5 ss lavendel (eller appelsinvann/konsentrert juice)

Crème-Del 2

1.5 gelatinplater
5 ml Grand Marnier
100 g pisket krem
50 g pisket crème fraiche evt seterrømme
1 liten neve fryste bringebær

Pisk eggehviter og melis til mandelbunnen stivt. Vend inn mandler og bland. Sprøyt det i en spiralform på bakepapirark på bakeplate. Stek bunnen i 170 gr varm ovn ca. 25 minutters tid.

Del 1:

Skjær gresskarkjøtt i små biter. Bland sammen alle ingrediensene og ha dem i en stekepose. Bakes i ovnen ved 200 gr. varme ca. 45 minutter. Avkjøles i posen, bør helst ligge over natten.

Fjern alle biter av sitron, appelsin, vanilje og kanel i gresskarmassen. Miks den sammen i en foodprocessor eller med stavmikser. Tilsett litt vann hvis massen virker for tykk.

Del 2:

Legg gelatin i bløt i en kald vannskvett. Tas opp etter 5 minutter. Smeltes i mikroovn og tilsettes likør. Vend inn 1 ss pisket krem og rør godt. Pisk eggehvite med sukker til stivt skum. Bland sammen pisket egg og crème fraiche. Vend inn gresskarmassen. Bland inn gelatin med lett hånd. Til slutt vendes pisket eggehvite inn.

Fordeles i kakering/form med mandelbunnen i. Dryss noen fryste bringebær på mandelbunnen før kremen fylles på. Prøv å få kremen jevn og pen. Sett formen i kjøleskapet 6 - 7 timer. Glaserer kaken med mørk sjokolade og kakao- smør (50/50) og sigt kakaopulver over. Pynt med friske bær og frukt, og server romansen!

[Originalltråden](#)