

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. Lett-brente 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 eggehvite 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 stekespatte 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

Egge 30,12kg Enh
Vann 15,12kg Enh
Fritt 2,53kg Enh



Ingredienser

Krydderbrød

Vann	150 g
Sukker	115 g
Honning	150 g
Smør	95 g
Bakepulver	1 ts

Krydderbrød

Vaniljekrem

Kirsebær

Kumquat

Lett-brente mandler

Soufflé

Kanel	1 ts
Stjerneanis, malt	1 ts
Nellik, malt	0,5 ts
Mel	170 g
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

Krydderbrød

Vaniljekrem

Kirsebær

Kumquat

Lett-brente mandler

Soufflé

Vaniljekrem

Kirsebær

Kumquat

Lett-brente mandler

Soufflé

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
--------------	-------

Krydderbrød

Vaniljekrem

Kirsebær

Kumquat

Lett-brente mandler

Soufflé

Vaniljekrem

Kirsebær

Kumquat

Lett-brente mandler

Soufflé

Kumquat

Lett-brente mandler

Soufflé

Maizena	
Eggehvite	140 g
Eggehvitepulver (kan droppes)	7 g
Melis	50 g
Sukker og smør til pensling	