

Oppskrift

Sjokolade- og nøttekuber med vaniljeis og appelsin



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Arnt Skjerve

1

Sjokolade- og nøttekuber

Lag eggedosis av sukker og egg. Smelt kokesjokoladen sammen med usaltet smør. Bland eggedosis og smeltet sjokolade/smør. Sikt inn det tørre og vend så inn nøtter og hakket sjokolade. Stek på 160 °C i ca. 15 min. Lat stå ett døgn i kjøleskap. Skjær opp i små terninger og server romtemperert.

2

Appelsinsalat

Bruk et rivjern til å finrive zesten (skallet) på appelsinene. Kok i vann og kjøøl ned cesten 5 ganger (bytt vann hver gang). Ta ut fileter av 2 appelsiner og press saften av de to andre. Kok inn saften, sukker og anisen til sirupkonsistens. Ha i zesten og filetene. Pynt med kjørvel på toppen.

3

Vaniljeis

Skrap ut frøene av vaniljestangen. Kok opp melk, fløte, frø og vaniljestangen. Pisk eggene og sukker til eggedosis i en kjøkkenmaskin. Spe inn med den varme melken (kokepunktet). Kjøøl ned og sil. Lag isen ferdig i en ismaskin.

Produkter i denne oppskriften

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



Ingredienser

Sjokolade- og nøttekuber

Prior Egg	3 stk
Sukker	300 g
Kokesjokolade	90 g
Usaltet smør	180 g
Kakao	45 g
Mel	90 g
God sjokolade, hakket	400 g
Hasselnøtter	200 g
Pistasjnøtter	200 g

Appelsinsalat

Appelsiner	4 stk
Sukker	4 ss
Stjerneanis	1 stk
Kjørvel	

Vaniljeis

Kremfløte 8 dl

Helmelk 4 dl

Eggeplommer 12 stk

Sukker 2 dl

Vaniljestang 2 stk