BAKA

Hasselnötskaka med färska hallon, marinerad fänkål samt kaffe- och fänkålsglass

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **80 min** Portioner: **4**

80

Inför lanseringen av Mariestads Emmer Porter har Årets Kock 2015, Thomas Sjögren tagit fram en dessert perfekt anpassad till denna mörka smakrika porter. Vi hade nöjet av få avnjuta hasselnötskakan tillsammans med ölet och kunde inte annat än att dra en njutningsfull suck. Inför lanseringen den 4:e december har vi nu dessutom fått möjligheten att dela detta fantastiska recept med er!

Mariestads Emmer Porter har artikelnummer 82832-01.

INGREDIENSER

Hasselnötskaka
200 gram florsocker
200 gram äggvita
80 gram vetemjöl

80 gram hasselnötsmjöl el mixade hasselnötter
2 matskedar ljus sirap
200 gram brynt smör
0.5 tesked bakpulver
0.5 tesked salt

Kaffe- och fänkålsglass
150 gram gräddfil
125 gram färskost
100 gram råsocker
100 gram mjölk
30 gram grädde
1 styck gelatinblad
100 gram espresso

Hallon
2 stycken askar hallon
1 matsked socker

Fänkål
1 styck fänkål
1 fänkål maltsirap

GÖR SÅ HÄR

1. Kaka Bryn smöret i en kastrull. Vispa äggvita, sirap och florsocker fluffigt. Tillsätt de torra ingredienserna och vispa försiktigt. Slå i det brynta smöret i en stråle, lite i taget. Spritsa smeten i formar och baka i ugn på 180 grader ca 14 minuter.

2. Kaffe- och fänkålsglass Blötlägg gelantinbladet, värm socker och mjölk i en kastrull och smält i gelantinbladet. Tillsätt de mixade fänkålsfröna och resterande vätska. Kyl smeten och kör i glassmaskin.

3. Hallon Plocka ut 20 st hallon, värm resterande hallon och strösocker och passera såsen genom en sil.

4. Fänkål Hyvla fänkålen tunt. Marinera fänkålen i maltsirap.

5. MonteringLägg kakan i bottern, placera en skopa glass ovanpå och toppa med hallon och fänkål.