Horváth Attila-Hosszú Tányér-Hosszúhetény

Csokoládés desszert kacsamájjal

Csokoládé alap:

• 300 g étcsokoládé

• 450 g tejszín

• 450 g tej

• 130 g tojássárgája

• 30 g keményítő

• füstölt feketebors

• csipet só

• 80 g kristálycukor

a tejszínt, tejet, tojássárgáját, keményítőt, füstölt borsot, sót, cukrot thermomixbe tesszük, egyneműsítjük. A keveréket forralóban folyamatos kevergetés mellett forrásig melegítjük, hozzáadjuk a csokoládét, aztán dermesztjük.

Karamell hab:

• 200 g karamellás fehércsokoládé

• 400 g tejszín

• 200 g tej

• só

• 10 g stabilizátor

a hozzávalókat melegítjük, ha kihűlt szifonba töltjük és egy patront nyomunk bele.

Kacsamáj:

• kacsamáj
• pörkölt mogyoró
a kacsamájat vastag szeletekre vágjuk, serpenyőben megsütjük, rácsra helyezve hagyjuk teljesen lecsepegni és kihűlni. Apró kockákra daraboljuk és pörkölt mogyoróval keverjük össze.

Kakaóbab ropogós:

• 200 g kristálycukor
• 50 g liszt
• 60 g vaj
• 60 g tej
a hozzávalókat melegítjük, szilikonlapra simítjuk, megszórjuk tört kakaóbabbal. 160°C-on nyolc perc alatt kisütjük.