

Ötvös Zsuzsanna-Tányérdesszertek

PEKÁNDIÓ, ALMA, FEKETE FOKHAGYMA „MÁGLYARAKÁS”

1) Pekándiós kalácspuding korong

- 250 g kalács
- 550 g tej
- 140 g cukor
- 2 tojássárga
- fél narancshéja
- 100 g darált pekándió
- 60 g durvára vágott pekándió
- nagy csipet só
- 40 g vaj

Szervizkor:

- porított karamell (száraz karamell kihűlés & szilárdulás után finom porrá thermózva)
- 100%-os sűrű szilvalekvár

2) Karamellizált alma

- 300 g piros alma (megtisztítva mérve)
- 65 g nádcukor
- 25 g vaj

3) Égetett tojás hab

- 100 g cukor
- 50 g víz
- 100 g porcukor
- 100 g tojásfehérje

4) Fekete fokhagymás angolkrém

- 200 g tej
- 200 g tejszín
- 40 g nádcukor
- 48 g tojássárga
- 4-5 gerezd fekete fokhagyma
- Maldon só

5) Kakaóhéjon füstölt pekándió

AZ ELEMEEK ELKÉSZÍTÉSE:

1) A desszert alapja egy sült kalácspuding. Ehhez a kalácsot felszeleteljük, majd 110°C-os sütőben oldalanként 10-15 percig szárítjuk a szeleteket. A kiszáritott szeleteket kockákra vágjuk, majd egy keverőtálba tesszük a darált és a durvára vágott pekándióval és a sóval. A tejet a cukorral, a narancshéjjal és a tojássárgákkal csípősre melegítjük (kb. 60°C), majd a pekándióval keverjük össze, és alaposan összekeverjük. Kb. 20 percet állni hagyjuk, hogy a kalács magába szívja a folyadékot, majd a masszát 22x30cm-es állítható keretbe öntjük, a vajat vékonyan felszeletelve a tetejére tesszük, és 180°C-on kb. 20-23 perc alatt aranybarnára sütjük. Hűtőben teljesen kihűtjük, majd 5 cm átmérőjű kiszűrővel korongokat szúrunk ki belőle. Ebből az adagból kb. 20 korong lesz. A korongok nagyon jól fagyaszthatóak. Szervizre szobahőmérsékletre feltemperálva használjuk. Tálaláskor megszórjuk porított karamellel, amelyet sárkánnyal ráolvasztunk, erre pedig habzsákból sűrű szilvalekvárt nyomunk egyenletes vastagságban.

2) A karamellizált almaraguhoz a megtisztított almát kisebb kockákra vágjuk. A nádcukrot karamellizáljuk, majd a kész karamellben felolvasztjuk a vajat, és ezután az almát is ráöntjük. A karamell itt-ott megszilárdul, de ahogy az alma levét ereszt, szépen fel fog olvadni, és az alma egy karamelles szirupban párolódik puhára. Akkor van készen, amikor az összes lé elforr az almakockák alól. Szervizkor szobahőmérsékleten vagy enyhén langyosítva használjuk.

3) A tojás habhoz a fehérjét a porcukorral habosítani kezdjük, közben pedig a vízből és a kristálycukorból 120°C-os szirupot főzünk. A kész szirupot óvatosan az alakuló fehérjehabhoz csorgatjuk, és kihűlésig habosítjuk. Ekkor egy szép, stabil habot kell kapnunk. A habot 10-es csillag csővéggel ellátott habzsákba töltjük, majd az almaragu köré adagoljuk. Sárkánnyal egyenletesen karamellizáljuk.

4) Az angolkrémhez a tojássárga kivételével az összes hozzávalót thermomixbe mérjük, és 85°C-ig melegítjük, a végén pedig nagyobb fokozatra kapcsolva segítjük, hogy a folyadék szépen átvegye a fekete fokhagyma aromáját. A forró folyadékot hőkiegyenlítéssel a tojássárgákhoz keverjük egy lábasban, majd folyamatos kevergetés mellett 80-81°C-ig főzzük. Ekkor átszűrjük, és érintőfóliával letakarva hűtőbe tesszük és teljesen kihűtjük. Szervizkor melegítve használjuk (max. 60°C-ig).

5) Egész pekándió szemeket kakaóhéjon füstölünk meg. Szervizkor finom reszelővel reszelve használjuk.