

Ötvös Zsuzsanna-Tányérdesszertek

KÓKUSZ, ANANÁSZ, GIN

1) Ananász & lime sorbet

- 600 g ananász püré
- 100 g víz
- 3-4 db kaffir lime levél
- 40 g cukor
- 50 g lime lé
- 30 g gin
- 11 g növényi zselatin Sosa
- 30 g glükóz

2) Vaníliás kókuszhab

- 200 g fehér csokoládé
- 300 g kókusztej (Aroy-D)
- 2 lap (4 g) zselatin
- 1 rúd vanília
- nagy csipet Maldon só

3) Rumbaba tészta

- 180 g liszt
- 15 g friss élesztő
- só
- 6 tojás, szobahőn
- 1 ek. cukor
- 70 g olvasztott vaj

4) Gin & lime áztató

- 185 g cukor
- 250 g víz
- 2-3 kaffir lime levél
- 125 g lime lé
- 75 g gin

5) Sárgabarack glaze

- 250 g sárgabarack püré
- 250 g víz
- 50 g cukor
- 10 g NH pektin

6) Joghurtos lime curd

- 100 g egész tojás
- 80 g lime lé
- 60 g cukor
- 0,5 lap (1 g) zselatin
- 60 g natúr joghurt

7) Díszítés

- Maldon sós pirított kókuszchips
- frissen reszelt lime héj
- lime kosho + olívaolaj

AZ ELEMEEK ELKÉSZÍTÉSE:

1) A sorbet-hoz az ananászpürét, a vizet és a kaffir lime levelet thermomixben 80°C-ig melegítjük, majd magas fokozaton beledolgozzuk a kaffir lime levelet. Nagylyukú szűrőn átszűrjük egy lábasba, hogy a nagyobb kaffir lime levél darabokat eltávolítsuk (de az ananász rostjait ne), majd hozzámérjük az összes többi hozzávalót, és forrásig főzzük folyamatosan kevergetve. Sokkolóban kifagyasztjuk, majd felhasználás előtt Pacojeten leengedjük.

2) A kókuszhabhoz a kókusztejet a vanília kikapart magjaival és a sóval 80°C-ig melegítjük thermomixben, majd feloldjuk benne az előzőleg hideg vízbe áztatott, kicsavart zselatinlapokat és a fehér csokoládét. Érintőfóval letakarva hűtőbe tesszük, míg teljesen megszilárdul. Ekkor robotgép segítségével kihabosítjuk, és 10es csillagcsővel ellátott habzsákba töltjük.

3) A rumbaba tésztához a lisztet, az élesztőt, a sót, a cukrot és a tojások felét dagasztógép üstjébe tesszük, és a keverőlapáttal egyneművé dolgozzuk. Egyenként hozzádolgozzuk a maradék tojásokat is, végül pedig a vaját. Kelttészta-hoz képest szokatlan módon egy viszonylag hígabb tésztát fogunk kapni. A tálalást letakarjuk, és kb. negyven percen keresztül szobahőn kelesztjük. A megkelt tésztát habzsák segítségével formákba adagoljuk: a mélyedéseket kb. háromnegyedig töltjük meg. A formákat folpackkal letakarjuk, és szobahőn ismét kelesztjük kb. 20 percig. Mikor megkelt, 180°C-ra előmelegített sütőben halvány barnára sütjük (kb. 12 perc). Végül 100°C-os sütőben kb. 15 percig szárítjuk – így fogja a lehető legtöbb szirupot magába szívni a tészta.

4) Az áztatóhoz a cukrot a vízzel és a kaffir lime levelekkel forrásig melegítjük, majd hozzáadjuk a gint és a lime lét. Ebben áztatjuk be a kisült rumbaba tésztákat, majd rácsra tesszük lecsepegni, és az aljukat fűrészkesével egyenesre vágjuk.

5) A glaze-hez a pürét és a vizet melegíteni kezdjük, a cukrot pedig elkeverjük a pektinnel. A cukros pektint a folyadékhoz adjuk, majd forrástól számítva még egy-két percig főzzük. Hagyjuk



langyosra hűlni, majd ebben mártjuk meg a szirupba áztatott rumbabákat. Rácsra tesszük lecsepegni.

6) A lime curd-höz a zselatin és a joghurt kivételével az összes hozzávalót thermomixbe mérjük, és 80-85°C-ig melegítjük – pudingosan sűrű állagot kell elérnie. Ekkor hozzáadjuk az előzőleg hideg vízbe áztatott, kicsavart zselatint és a natúr joghurtot, és egyneművé keverjük. Átszűrjük, majd hűtőben teljesen kihűtjük.