

Ötvös Zsuzsanna-Tányérdesszertek

TÖKMAG, KRÉMSAJT, CSERESZNYE

1) Tökmagos baszk sajtorta korong

- 375 g natúr krémsajt (Philadelphia)
- 100 g tökmagpaszta 100%
- 3 g Maldon só
- 75 g cukor
- 12 g kukoricakeményítő
- 180 g egész tojás
- 160 g tejszín

2) Tökmag tuile

- 80 g fondant
- 40 g glükózsirup
- 1 ek. tökmagpaszta 100%

3) Kakukkfüves feketecseresznye sorbet

- 600 g feketecseresznye püré (Boiron)
- 120 g víz
- 3-4 ág kakukkfű
- 30 g cukor
- 20 g glükóz
- 11 g növényi zselatin Sosa
- 20 g citromlé

4) Savanyított cseresznye

- 1500 g víz
- 600 g cukor
- 600 g borecet vagy almaecet
- 10 szem madagaszkári vadbors
- 3 ek. szárított hibiszkusz
- magozott, felezett cseresznye

5) Sós tökmag

- 50 g tökmag
- Maldon só

AZ ELEMEEK ELKÉSZÍTÉSE:

1) A baszk sajttorta elemhez a szobahőmérsékletű krémsajtot és a tökmagpasztát robotgép táljába mérjük, és habverőfej segítségével a legalacsonyabb fokozaton összekeverjük – fontos, hogy nem habosítani szeretnénk a masszát, hanem csak alaposan összekeverni. Ezután hozzáadjuk a sót, cukrot és a kukoricakeményítőt, és tovább keverjük. Majd három részletben hozzákeverjük a tojásokat, végül pedig a tejszínt. Egy mélyebb feles GN edényt sütőpapírral kibélelünk, és nagylyukú szűrőn keresztül beleöntjük a masszát. Óvatosan a pulthoz ütögetjük, hogy távozzanak a légbuborékok, majd 200°C-ra előmelegített sütőben kb. 10-12 perc alatt készre sütjük. Hűtőben teljesen kihűtjük, majd 5 cm átmérőjű kiszúróval korongokat szúrunk ki belőle (kb. 14 db lesz ebből a mennyiségből). Nagyon jól fagyasztható; szobahőmérsékletre temperálva használjuk szervizkor.

2) A tuile-hez a fondánt és a glükózsirupot 150°C-ig melegítjük. Ekkor hozzáadjuk a tökmagpasztát, majd egy sütőpapírra terítjük el. Amikor kihűlt és megszilárdult, thermomixben finom porrá őröljük. Silpat lapra szítálva 180°C-on pár perc (3-4) alatt készre sütjük, mikor kihűlt, tetszőleges méretű darabokra törjük. Vagy kerek stencilt is használhatunk, ha szabályosabb formájú, kerek tuile-t szeretnénk készíteni.

3) A sorbet-hoz a cseresznyepürét, a vizet és a kakukkfűvet thermomixben 80°C-ig melegítjük, majd magasabb fokozaton még jobban beledolgozzuk a fűszer aromáját. Nagylyukú szűrőn átszűrjük (hogy csak a kakukkfű-darabokat távolítsuk el, de a cseresznyepüré rostjait ne), hozzáadjuk az összes többi hozzávalót, és forrásig főzzük. Ekkor sokkolóban kifagyasztjuk, majd szerviz előtt Pacojeten leengedjük.

4) A cseresznye savanyúsághoz egyszerű savanyítólevet készítünk: a vizet a cukorral sziruppá főzzük, majd hozzáadjuk az ecetet, a borsot és a szárított hibiszkuszvirágot. Teljesen kihűtjük a savanyítólevünket, majd ebben tesszük el csíráltatott befőttesüvegekben a felezett és magozott cseresznyeszemeket.

5) A tökmagot megpirítjuk, késsel durvára vágjuk, és Maldon sóval sózzuk.