

## Pyramideformede Lys Chokolade mousse

### **Ingredienser:**

**Til 96 pyramideforme.**

550 g Piskefløde(1)

550 g Sødmælk

220 g Æggeblommer (pastauseret)

110 g Sukker

1850 g Lys Chokolade

790 g Mørk Chokolade 55%

2190 g Piskefløde(2)



### **Fremgangsmåde:**

Fløde(1), mælk og halvdelen af sukkeret sættes over og koge.

Æggeblommer og resten af sukkeret blandes.

Når flødeblandingen koger, hældes halvdelen over æggemassen, og det røres godt sammen, det hele kommes tilbage i gryden og legeres op til 82-83 °C, sigtes igennem en fin sigte over chokoladen og røres godt.

Fløden piskes(2)(til en konsistens af creme fracie), og vendes sammen med chokolademassen.

Kommes i form med det samme og sættes på frost.

*Restaurant Lillering Skov & Restaurant Gammel Høver Kro*

*Brian Brøckner & Heine Skriver*

## Chokoladebunde til pyramider

### **Ingredienser:**

425 g Sukker

375 g Smør

425 g Hel æg

150 g Hvedemel

150 g Majsstivelse el/ Snow Flak

50 g Kakao

10 g Natron

10 g Vanille Sukker

¼ knsp. Hjortetaksalt

75 g Sødme

### **Fremgangsmåde:**

**Alle ingredienser skal have stuetemperatur, for at få det bedste resultat.**

Smør og sukker røres hvidt, æggene tilsættes lidt efter lidt, derefter sigtes tør ingredienserne og vendes i masse. Til sidst vendes mælken i massen.

Dejen smøres ud i ca. ½ cm tykkelse.

Bagetemperatur: 160 °C (justeres efter din ovn)

Bagetid: 6-7 minutter, alt efter tykkelsen på chokoladebunden.

*Restaurant Lillering Skov & Restaurant Gammel Høver Kro*

*Brian Brøckner & Heine Skriver*

## Hindbær indlæg til pyramider

### **Ingredienser:**

2000 g Hindbær púre (Boiron)

700 g Æggeblommer

800 g Hel æg (pastauseret)

750 g Sukker

750 g Usaltet smør

25 g Gelatine

### **Fremgangsmåde:**

Hindbærpúre – Hindbær og halvdelen af sukkeret sættes over og koge.

Gelatinen sættes i blød.

Æg, æggeblommer og resten af sukkeret blandes godt. Når hindbærrene koger, hældes halv delen over æggemassen og røres godt sammen.

Det hele kommer tilbage i gryden og legeres op til 82-83 °C, gelatinen tilsættes og cremen sigtes, i flade bakker, så det køles hurtig ned.

Når cremen er ca. 35 °C blendes det bløde smør i, til det er en jævn masse.

Cremen fordeles ud i små bakker med kant, i ca. 2 cm tykkelse og sættes på frost.