

VANILJA-SUKLAA POTS DE CREME

Kokonaisaika: 290 Minuuttia
Annosmäärät: 4 Annosmäärät



Ainekset

Pohja

120 g speculoos-keksejä tai Biscoff-keksejä

Suklaakerma

150 g tummaa suklaata (70 %)

15 g voita suolaamatonta

1,5 dl kuohukermaa

2 kappaletta kananmunia

2 rkl sokeria

1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

about 1 ripaus suolaa

Vaniljakerma

2 lehdet liivatelehteä

1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa

2,5 dl täysmaitoa

1 ripaus suolaa

2 kappaletta kananmunan keltuaista

0,6 dl sokeria

1,25 dl kuohukermaa tai vispikermaa

Koristelu

pala appelsiini

speculoos-keksejä tai Biscoff-keksejä

Suklaata raastettuna

Valmistelu

- Aloitetaan reseptillä vanilja-suklaa pots de creme. Murusta keksit pieniksi paloiksi ja jaa tasaisesti parfait-laseihin.
- Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä. Lisää maito, vanilja ja suola kattilaan. Kiehauta ja ota sitten pois liedeltä.
- Vatkaa kananmunan keltuaiset ja sokeri kermaiseksi massaksi sähkövatkaimella. Sekoita joukkoon vähitellen lämmitetty maitoseos.
- Kaada seos takaisin kattilaan ja lämmitä hiljalleen samalla sekoittaen, kunnes kerma alkaa paksuuntua (älä anna sen kiehua, jottei munankeltuainen juoksetu). Kerman koostumus on oikeanlainen, kun se pysyy lusikassa eikä valu enää ohuena.
- Kaada kerma kulhoon.
- Purista liivatelehdet vedestä ja liota kuumaan, aiemmin tehtyyn kermaseokseen. Jäähdytä kermaseosta noin 20 minuuttia, välillä sekoittaen.
- Vatkaa kerma. Kun kerma on jäykempää, kääntelee vaniljakermaseokseen. Kaada vaniljakermaa parfait-laseihin ja pidä jääkaapissa, kunnes tämä on asettunut.

8. Suklaakermaa varten pilko tumma suklaa hienoksi. Lisää suklaa ja voi kuumennusta kestävään kulhoon ja sulata vesihauteessa samalla sekoittaen. Anna jäähtyä.
9. Sekoita sähkövatkaimella tai monitoimikoneessa kananmunat, sokeri ja suola, kunnes saat paksun vaahdon. Kääntelee joukkoon sulanut suklaa.
10. Vatkaa kerma ja vaniljauute keskenään vaahdoksi.
11. Kääntelee varovasti kermavaahto suklaaseoksen joukkoon. Kaada vaniljakerman päälle ja laita jääkaappiin neljäksi tunniksi.
12. Koristele esimerkiksi raastetulla suklaalla, keksimuruilla ja tuoreella appelsiinilla.