



Jordbær consumé m. Lagavulin kage

Ingredienser

50 g rørsukker
3 bk. Jordbær
1 lagkagebund
Lagavulin

Crème anglaise / vanilje creme
2 dl sødmælk
2 dl fl øde
1 stang vanilje
4 æggeblommer
100 g sukker

Fremgangsmåde

Jordbærerne skylles og stilken nippes af. Læg 2 af bakkerne i et dybt fad, og drys rørsukkeret over. Lad det stå lunt i 3-4 timer (eller indtil sukkeret har trukket saften ud af jordbærerne). Væden fra jordbærerne sigtes fra og stilles på køl.

Tag en lagkage bund, stik 4 små »bunde« ud ca. 5 cm i diameter (lad udstikker sidde omkring). Væd bundene med Lagavulin, stil jordbærerne tæt op ad hinanden, indtil de dækker hele bunden.

Vaniljecreme

Varm mælk, fløde, vaniljekorn og stænger op til kogepunktet. Det må ikke buldre; kun simre helt forsigtigt. Tag af blusset. Pisk æggeblommer og sukker sammen, til de er hvide og luftige. Hæld forsigtigt og langsomt i en tynd stråle den varme fløde i æggemassen under kraftig omrøring. Hæld massen i en ren gryde og varm forsigtig op under kraftig omrøring med træske. Rør indtil det tykner. Cremen skal dække bagsiden af grydeskeen med et tyktfl ydende lag. Rør jævnlige i cremen, mens den køler ned.

Cremen hældes forsigtig over jordbærerne således, at de dækker jordbærerne helt. Slå evt. formen i bordet en gang for at undgå lufthuller. Lad kagen stå i et par timer i køleskabet.

Anrettes i en dyb tallerken med lidt consumé i bunden og kagen i midten. Pynt evt. med brombær og revet chokolade.