

Grand dessert

Kladdkaka med lakrits och citrongrädde

Botten	Glasyr	Tillbehör
100 g smör	3 Kick (lakritsgodis)	2 dl vispgrädde
2,5 dl strösocker	2 msk grädde	2 msk Limoncello*
2 dl vetemjöl	50 g mörk choklad (70%)	1 citron, rivet skal
0,5 dl kakao	50 g rumsvarmt smör	
1 tsk vaniljsocker	1 tsk flingsalt	* el smaka av med
0,5 tsk bakpulver		några droppar citronjuicej
1 krm salt		
2 ägg		

Sätt ugnen på 175 °C. Smält smöret och låt det svalna. Tillsätt socker, mjöl, kakao, vaniljsocker, bakpulver, salt och ägg. Rör till en slät smet. Spänn fast ett bakplåts-papper i botten på enform med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Häll smeten i formen. Grädda i nedre delen av ugnen i 18-20 min. Ta ut och låt svalna.

Glasyr: Bryt Kick i mindre bitar. Koka upp grädden i en kastrull. Tillsätt Kick och smält på svag värme under omrörning. Ta kastrullen åt sidan och tillsätt choklad och smör. Rör tills allt är smält. Bred glasyren på kakan. Ställ i kylan ca 2 timmar.

Strö flingsalt på tårtan. Vispa grädden med limoncello och citronskal. Servera kakan med grädden.

Lakritspannacotta

1,5 st gelatinblad
4 dl grädde
2 msk socker
1 msk lakritspulver
1 msk vaniljsocker
Hallon
Citronmeliss
Florsocker

Blötlägg gelatinblad i kallt vatten. Koka upp vispgrädde socker och lakritspulver (löst i lite vatten) i en kastrull under vispning. Ta av från plattan och rör ned vaniljsockret. Krama ur gelatinbladen och vänd/vispa ner i smeten. Häll upp i portionsglas och låt stelna i kylan i 3 timmar. Garnera med hallon och citronmeliss, pudra gärna över lite florsocker.

Lakritsglass