DESSERT

Inkokt ananas med kokosparfait och vit choklad

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En god dessert med exotiska smaker. Denna dessert passar att göra tidigt på morgonen eller en dag i förväg. Parfaiten kan verka lite krånglig, men är man bara organiserad går det lätt som en plätt! Det är så man gör en parfait på riktigt vis och den tekniken som används i dessertköket.

INGREDIENSER

Inkokt ananas
1 st mogen ananas
1 dl muscovadosocker
3 msk mörk rom
2 msk vatten
1 krm chiliflakes

Kokosparfait
1 dl kokosgrädde (santa maria extra creamy)
1.5 dl vispgrädde

Patabombmaräng
83 g socker
33 g äggula
1 msk kokoslikör
några droppar citronsaft

Italiensk maräng
1/2 st vaniljstång
40 g äggvita
50 g socker
några droppar citronsaft

Sås med vit choklad
1 dl kokningslag från ananasen
20 g vit choklad
1 msk smör

Till servering
6 msk rostad kokos
1 knippe basilika, finstrimlad

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra den inkokta ananasen. Skala ananasen och dela på längden i fyra bitar, se till att skära bort den träartade delen i mitten. Ta en kastrull och koka upp ingredienserna till lagen. Lägg sedan ner ananasbitarna och täck med ett lock. Låt småputtra i ca 10 minuter och dra sedan åt sidan. Ställ in kastrullen i kylen och låt ananasen svalna i lagen.

2. Kokosparfait: Börja med patabombmaräng, mät upp socker i en liten kastrull som är rengjord, droppa i ett par droppar citron (för att undvika sockerkristaller). Slå på värmen på kastrullen och håll koll på temperaturen, sockret ska kokas till 121grader. Medan sockret kokar så häller du äggula i bunken på en bakmaskin (typ kitchen aid) och börjar vispa på full hastighet. När sockerlagen kommit upp i 121 grader så häller du försiktigt den längs insidan på bunkens kant så att det rinner ner i äggulan. När du hällt i allt socker låter du marängen vispas tills den svalnat något. Avsluta med att hälla i kokoslikör och blanda om. Ställ åt sidan.

3. Italiensk maräng: Här är det samma tillvägagångssätt som med patabombmarängen, fast nu låter vi ½ vaniljstång koka med i sockerlagen, kom ihåg att plocka upp den innan du häller sockerlagen i äggvitan. Så koka sockret till 121 grader, vispa äggvitan och häll sakta i socker, låt vispa tills den svalnat något.

4. Vispa grädde och kokosgrädde fluffigt, grädden ska precis börja bilda toppar och får absolut inte vispas för hårt!

5. Blanda ned den italienska marängen i patabombmarängen, se till att du inte får några klumpar kvar. Blanda sedan marängblandningen med grädden, lite åt gången. Fyll sedan upp parfaitsmeten i små portionsformar eller en lämplig ugnsform, se till att ha ett lager plastfilm eller bakplåtspapper i botten så att du kan få ut parfaiten. Låt stå i frysen tills den är helt genomfrusen.

6. Servering: Ta upp ananas ur lagen och lägg i en ugnsfast form, strö över lite strösocker. Bränn sedan av ananasen med en gasbrännare eller kör i ugnen på 250 grader och grill tills den fått en fin färg.
Koka ihop lagen som du har i kastrullen till ca en dl vätska återstår, ta av från värmen och vispa i vit choklad och smör. Smaka av såsen med en gnutta salt.
Ta ut kokosparfait från frysen och skär i lämpliga bitar med en kniv som du doppat i varmt vatten. Rulla parfaiten i rostad kokos, lägg upp på tallrik med övriga komponenter och servera genast!