DESSERT

Pina Colada-dessert

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Den kanske mest välkända tropiska drinken har fått ett ansikte i dessertform. Ananas marineras i rom för att därefter grillas och serveras varm till en parfait på kokosgrädde, rom och vanilj.

Parfait är en glass som fryses stillastående till skillnad från vanlig glass som måste röras konstant för att inte bli isig. Socker, alkohol och fett är samtliga nyckelingredienser för att minimera bildandet av iskristaller, detta gäller även de små luftbubblorna jag tillför genom att använda en zabaionebas som jag vänder ned vispad grädde i.
Lägg till tid för infrysning och marinering.

INGREDIENSER

120

4 äggulor
1.5 dl socker
1 vaniljstång
2 msk lagrad rom
1 burk kokosmjölk (250ml)
2 dl vispgrädde
1 ananas
2 dl socker
2 dl vatten
2 dl lagrad rom

GÖR SÅ HÄR

1. Separera äggulorna och lägg i en kastrull tillsammans med socker, rom och fröna från vaniljstången.
2. Värm försiktigt under konstant vispning tills blandningen tjocknar och blir fluffig. Ta då genast bort från värmen, blandningen får inte bli för varm för då koagulerar äggen och allt förstörs!
3. Rör därefter ned kokosgrädden, det krämiga toppskiktet i kokosmjölksburken och därefter grädden som vispats innan. Häll upp parfaitmassan i portionsformar och frys, plocka sedan fram dem 10 min innan servering.
4. Koka upp vatten, rom och socker och tag därefter av värmen. Skala ananasen och marinera den hel i lagen, minst en timme.

5 Grilla därefter ananasen, alternativt baka i ugnen, tills den får en karamelliserad yta och är varm och saftig inuti. Skär upp den grillade ananasen och servera till kokosparfait, dekorera med de torkade ananasbladen.