

## **VARNING: Mängderna stämmer inte**

### **Chocolat-Café med valnötter ”a la Whisky-Pinnarna**

- För 8 personer eller 11 Whiskypinnar

#### **Chokladbiskvi**

12 ägg  
2,5 dl socker  
1,5 dl Kakaopulver  
2,5 dl vetemjöl



Vispa ägg o socker med elvisp 7 - 8 min i vattenbad till en homogen massa. Blanda ner kakao o mjöl med hålslev. Bred ut på plåt (till ca. 3-4cm höjd) klädd med bakplåtspapper. Grädda 175gr 8 - 10 min (Något lägre i industriugn runt 160gr)

#### **Pralinmassa**

350 g mörk choklad  
4 dl vispgrädde  
70 g smör

Fördela chokladen och häll över kokande grädde rör om till det smält. Tillsätt smöret och låt smälta.

#### **Konditorkräm med kaffe Mängden här räcker till minst 200 st OBS OBS**

2 l Mjök  
1 Vaniljstång  
20 Äggulor  
5 dl Strösocker  
3 dl Maizena  
Lite frystorkat kaffepulver (Nescafé)  
4 dl vispgrädde

Koka upp mjölken i en stor kastrull med vaniljstången som halverats på längden. Vispa äggulor o socker pösigt i en kastrull, tillsätt maizena.

Häll den kokande mjölken under omrörning i ägg - sockerblandningen, häll tillbaka alltihop i kastrullen och koka 2 minuter, mot slutet av kottiden rörs kaffepulvret ner. Rör hela tiden så krämen inte bränner vid. Fyll en skål med krämen och täck ända ner mot krämen med plastfolie så att ingen hinna kan bildas. Låt svalna helt o tillsätt den hårt vispade grädden

### **Vaniljkräm med kaffe**

1 l Mjolk  
12 Äggulor  
80 g kaffeböner (Krossade)  
2,5 dl strösocker

Koka upp mjölken med de krossade kaffebönorna o hälften av sockret. Vispa äggulor o resten av sockret mycket pösigt i en skål. Tillsätt mjölken till ägg - sockerblandningen. Häll över i kastrull och rör oavbrutet med träslöv. Blandningen får ABSOLUT INTE KOKA. Tag kastrullen från värmen och rör tills krämen svalnat helt. Passera genom sil och ställ kallt.

### **Chokladglasyr**

200 g mörk blockchoklad  
Vatten  
4 dl florsocker  
Slå i neutral olja för att få rätt konsistens

Smält chokladen över ytterst svag värme tillsammans med 2 msk vatten.  
Rör florsocker och 4 msk vatten till en jämn smet  
Häll ner smeten, lite i sänder i den smälta chokladen.

### **Upplägning**

Valnötter  
Vispad grädde (lite)

Tag ut 7 cm stora cirklar ur biskvin.  
Betryk sidorna med pralinmassa.  
Täck med ett lager konditorkräm.  
Lägg på några valnötter  
Täck igen med konditorkräm  
Avsluta med en biskvi

Täck det med choklad glasyr och lägg upp på en tallrik med vaniljkräm.

Dekorera med valnöt o grädde