



LAKRITSCURD

med rårörda hallon, vaniljglass, honungsflarn och vulkansocker

10 portioner

Lakritscurd

60 g	Lakritskräm
58 g	Vatten
2 g	Svart hushållsfärg
165 g	Socker
3 st	Ägg
220 g	Smör

Mät upp alla ingredienser i en kastrull. Värm under ständig omrörning till första bubblan på medelvärme. Mixa ner smöret, rumstempererat. Sila curden, fyll i spritspåse och låt svalna i isbad.

Honungsflarn

30 g	Äggvita (1 st)
30 g	Honung
30 g	Mjöl
30 g	Smör

Blanda alla ingredienser. Stryk ut smeten. Grädda i ugn på 180 grader tills lätt gyllenbrun. Forma.

Vaniljglass

500 g	Mjöl
1 st	Vaniljstång
3 st	Äggulor
130 gram	Socker
150 g	Grädde
1 st	Gelatinblad

Koka upp mjölk, grädde och vaniljstången delad på mitten. Vispa äggulor och socker. Häll 2/3 av vaniljmjölen över äggsmeten och blanda. Häll tillbaka allt i kastrullen och värm under ständig omrörning till 85 grader. Tillsatt gelatinbladet, blötlagt. Sila och frysa pacoburk.

Rårörda hallon

300 g	Hallon
150 g	Socker
1/8 st	Citron

Värm försiktigt ihop hallonen med sockret. Smaka av med citron.

Vulkansocker

100 g	Socker
18 g	Glykossirap
32 g	Honung
7 g	Bikarbonat

Koka sockret med glykossirapen och honungen till 165 grader. Tillsatt bikarbonaten, rör hastigt tills smeten reser sig och stjälp upp på en silpatmatta. Låt stelna.

Vid servering

Bryt vulkansocket i bitar. Arrangera vackert på tallrik. Garnera med honungskrasse.

100 talare, de senaste visionerna och en miljon idéer!

Internetdagarna bjuder i år på fem seminariespår som riktar sig till jurister och andra som arbetar med Internetrelaterade juridiska frågor. Kom och ladda batterierna med Internetvärldens mest framstående och engagerande experter!

The Future of Copyright
Blockering av innehåll via domäner
Det fria ordet – men vem bär ansvaret?
Så fungerar kaklagen i praktiken
Tillit till svenskt e-legitimation

Läs mer om programmet och
anmäl dig på:

www.internetdagarna.se



.se | internetdagarna

22-24 oktober 2012

Stockholm Waterfront Congress Centre