



Vaniljemousse-dessert med makronbund, karamel, knas og kompot

*Inspireret af Galladesserten i anledning af
H.M. Dronningens 50-års Regeringsjubilæum*

Makronbund

130 g marcipan
240 g sukker
3 æggehvider
1 spsk mel

Rør marcipan og sukker sammen. Tilsæt æggehviderne og mel, og rør til en ensartet makronmasse.

Sprøjt makronmassen ud i en smurt springform med en diameter på ca. 20 cm.

Bag ved 190 grader i 25 minutter.

Mandelknas

85 g nougat
50 g ristede mandelflager

Smelt nougat og rør mandelflager i. Fordel mandelknasen på den afkølede makronbund og sæt til side.

Æble/pære-kompot

2 store syltige æbler
2 store pærer
1 dl sukker
2-3 spsk likør, portvin eller brændevin

Skræl og udkern æbler og pærer, og skær dem i tynde både.

Bland alle ingredienserne i en gryde, og lad det småkoge under omrøring i ca. 20 minutter.

Tag gryden af varmen og tilsæt likør. Beklæd en ny springform med en diameter på ca. 20 cm. (sammen størrelse som springformen

brugt til makronbunden) med husholdningsfilm. Hæld den varme kompot i formen, og sæt den i fryseren.

Karamelcreme

250 g dulce leche
1-2 knivspidser salt

Rør dulce leche sammen med salt i en skål.

Fordel dulce lechen ovenpå den frosne æble/pære-kompot, og sæt formen tilbage i fryseren nogle timer til dulce lechen er frosen.

Vanilje/mascarpone-mousse

4 blade husblas
1 vaniljestang
60 g flormelis
200 g mascarpone
3 æggeblomme
400 g piskefløde

Sæt husblassen i blød i koldt vand.

Skrab vaniljekornene ud af stangen, og knus dem i flormelissen.

Pisk fløden til let skum.

Pisk mascarpone, æggeblomme og vanilje/flormelis-blandingen cremet og tyk.

Smelt den udblødte husblas i en gryde, og pisk den hurtigt i mascaponecremen, og vend derefter forsigtigt flødeskummet i.

Fordel halvdelen af vanilje/mascarpone-moussen på makronbunden med mandelknasen. Tag den frosne kompot og

dulche leche ud af formen, og læg den på moussen. Fordel den sidste halvdel af moussen i formen. Sæt hele kagen i fryseren til den er gennemfrossen.

Pynt

1 dl piskefløde
400 g overtræksmarcipan
Hvid fondant til blomster
Flormelis til glasur
Æggehvide til glasur
Gul farve til glasur

Tag den frosne kage ud af formen, og sæt den på et fad. Lad kagen tø let op.

Pisk fløden til skum, og smør den let optøede kage op med flødeskummet.

Rul overtræksmarcipanen ud til ca. 4 mm. tykkelse, så det kan dække hele kagen. Brug lidt flormelis på bord og kagerulle, så marcipanen ikke klistrer. Overtræk kagen med marcipanen, og skær det overskydende marcipan fra.

Lav blomster af hvid fondant. Rør en tyk glasur af flormelis og lidt æggehvide, farv den med gul farve. Pynt de hvide blomster med den gule glasur i midten af blomsterne. Lav eventuelt blomsterne i god tid, så de kan nå at tørre, inden de sættes på kagen.