

## Dessert ansvariga var Mats S och Stig

### Dessert

6-8 portioner

#### Chokladfondant

##### Ingredienser

50 g smör  
150 g 70% choklad  
1 dl vetemjöl  
2 ägg  
1 dl socker

#### Lemon Curd

1/2 gelatinblad  
1/2 citron  
1/2 dl socker  
1 ägg  
100 g smör



#### Kaksmulor

50 g mandelmjöl  
25 g socker  
25 g smör  
1 krm salt  
25 g havregryn

#### Chokladfondant

Smält smöret  
Finhacka chokladen och smält ner i smöret  
Vispa ägg och socker fluffigt  
Blanda ner den smälta chokladen och mjölet  
Häll i spritspåse (eller skeda i formarna)  
Smöra och mjöla portionsformar i aluminium  
Fyll formarna med chokladsmeten  
Baka i ugn på 160° ca 5-7 minuter kakan  
skall vara kladdig i mitten.  
Ta ut och lägg på tallrik.

#### Kaksmulor

Blanda mandelmjöl, socker, smör, salt och havregryn.  
Strö ut smulor av degen på plåt och baka i ugn på 175° ca 10 minuter eller tills smulorna fått färg.  
Låt svalna.

#### Bacalhoa Nr 8011

Moscatel de Setúbal , 2015  
Portugal , Península de Setúbal , Setúbal  
Flaska , 750 ml

Nyanserad, söt smak med inslag av apelsinmarmelad, sultanarussin, torkade aprikoser, marsipan och knäck. Serveras vid cirka 12°C till desserter, gärna med nötter och mandel.

#### Lemon Curd

Blötlägg gelatinet i kallt vatten  
Tärna smöret  
Riv skalet och pressa ur citronjuicen  
Blanda citronjuicen och citronskalet med sockret i en bunke  
Ställ bunken i ett vattenbad och vispa ner ägget när det börjar bli varmt.  
Värm under omrörning till 84° och tillsätt sedan gelatinet  
Ta bort från värmen och vispa ner smöret.  
Ställ kallt.

