

Dessert ansvariga var Lars Ö och Magnus

Chokladglass med karamelliserade bananer kokos- och bananbräck

4 personer

Kokos- och bananbräck

1/2 dl rostade kokoschips

1/2 dl banachips

100 g mörk choklad (välj mjölkfri mörk choklad för vegansk)

2 krm flingsalt



Karamelliserade bananer

4 bananer

1 dl råsocker, farin- muscovado- eller strösocker

1 msk kokosolja eller smör till stekning.

Till servering

1 förp. havreglass med smak av choklad (å280g)

Gör så här

Kokos- och bananbräck

Krossa kokos- och bananchips grovt.

Smält chokladen över vattenbad eller i micro några minuter.

Häll ut chokladen på bakplåtspapper och bred ut ett tunt lager, ca 1/2 cm med slickepott.

Strö chipsen och flingsaltet över chokladen. Ställ bräcket kallt så det stelnar.

Karamelliserade bananer

Skala bananerna och dela dem på längden

Vänd dem i lite råsocker. Hetta upp en stekpanna med kokosolja eller smör och stek bananerna tills de fått en fin stekyta.

Till servering

Servera bananerna varma med chokladglass och toppa med bräcket.

Bacalhoa Nr 8011

Moscatel de Setúbal , 2015

Portugal , Terras do Sado , Setúba

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.



Calvet Nr 4029

Réserve du Ciron , 2014

Nyanserad, söt smak med inslag av aprikosmarmelad, honung, saffran, röda äpplen och apelsin. Serveras vid 8-10°C till smakrika desserter eller grönmögelost.