

Receptinspiration av årets konditor 2014 - Saras gräddkola med pistage, havssalt och Amarula

"Gräddkola med Amarula, pistage och havssalt 200 gram smör 2 dl socker 1/2 dl farinsocker 1 dl Amarula Cream 2 dl grädde 1 dl ljus sirap 1/2 tsk havssalt 1/2 dl pistagenötter 200 gram mörk choklad **Gör så här:** Smält smöret i en kastrull och bryn det, värm på medeltemperatur tills det börjar bubbla och rör om hela tiden, låt det få en gyllenbrun färg, dra av ifrån plattan och tillsätt då socker, farinsocker, Amarula, grädde och ljus sirap. Rör om och ställ tillbaka på plattan och koka på medeltemperatur tills den är cirka 124 grader. Använd en termometer eller gör kulprovet. Häll i en form med bakplåtspapper, cirka 20 x 20 cm. Låt stå i rumstemperatur över natten och skär sedan i fina bitar. Smält den mörka chokladen och doppa bitarna, låt stelna. Recept: Sara Aasum Hultberg. Årets konditor 2014 **Om Amarula:** Amarula Cream är en helt naturlig produkt som tillverkas av frukten från Marulaträdet. Frukten mognar i februari och mars och avger då en härligt tropisk doft som lockar till sig mängder av vilda djur. Horder av elefanter vandrar i dagar för att få tillfälle att kalasa loss på frukten från marulaträdet som därav fått namnet ""The Elephant Tree"". Marulafrukten innehåller fyra gånger mer C-vitamin än en apelsin, är ljusgul till färgen och har samma storlek som ett plommon. Frukten plockas när den fallit till marken varpå kärnorna och skalet separeras från fruktköttet som får jäsa under förhållanden som liknar vinmakning. Det unga vinet destilleras sedan i pot-stills av koppar. Destillatet lagras sedan i ungefär två år på små ekfat. Innan buteljering tillsätts färsk grädde och en aning ren marulaextrakt för att förhöja smaken. En enda butelj Amarula innehåller juice från 50 frukter. **Amarula Cream (189 kr, 700 ml) finner ni på Systembolaget här >>"**