

LAKRIDS MEDALJE

med et twist af hvid chokolade



INGREDIENSER

150 g. råmarcipan

15 g. rålakrids

1 dl. vand

2 spsk. muscovadosukker

175 g. blødt smør

100 g. Kathrine Andersen Chokolade

4-6 spsk. flormelis

2 dl. piskefløde

2 spsk. flormelis

1/2 tsk. vaniliesukker

1 dl. optøede hindbær

+ 6 pæne til afpyntning

6-8 basilikumblade

*Klassiker med
et twist*

FREMGANGSMÅDE

Skær marcipanen i tynde skiver og læg dem på bagepapir. Bag skiverne i 2 min. ved 180 °C og lad dem køle helt af.

Rålakrids koges i vand og sukker og simrer ca. 20 min., eller til lakrids og sukker er helt opløst. Skrab jævnlige bunden fri. Lad lakrids-siruppen køle lidt af.

Smelt chokoladen i vandbad.

Pisk smørret med flydende chokolade og 8-9 spsk. lakridssirup samt flormelis. Smag til med ekstra lakridssirup.

Pisk fløden stiv med flormelis, vanilie og hindbær.

Lakridscremen fordeles på bundene, og hindbærskummet lægges ovenpå - brug evt. en sprøjtepose.

Pynt medaljen med basilikum og top med hindbær.