

Trifli med chokolade ganache

Opskrift til 8 glas

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Bastogne krymmel

- 8 Bastogne kiks
- 150 g mandler

Chokolade ganache

- 1/4 liter piskefløde
- 70 g mælkechokolade
- 1 husblas

Karamelliserede nødder

- 40 g valnødder
- 40 g hasselnødder
- 20 g mandler
- 80 g sukker
- 80 g smør
- 1 godt nip salt
- 1/4 dl piskefløde
- 1/4 dl lys sirup
- 2 små spsk. mel

Marengs

- 2 æggehvider
- 1 nip salt
- 1/4 tsk. eddike
- 60 g flormelis

Sådan gør du

BASTOGNE KRYMMEL:

1. Kom mandler og Bastogne kiks ned i en blender eller food processor og kørs til det er smuldret godt, dog ikke helt som mel

CHOKOLADE GANACHE:

1. Kom husblas i blød i koldt vand i 10 minutter
2. Kog imens fløden op i en gryde. Tag den af varmen, når den koger

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

3. Vrid husblas fri og rør det ud i den varme fløde, så det smelter
4. Hak mælkechokolade og kom det i en skål
5. Hæld fløden over og rør det sammen, til chokoladen smelter.
6. Kom det på køl

NØDDEKARAMEL:

1. Hak alle nødder groft. Du kan med fordel bruge afskallede hasselnødder (de smager bare bedst). Hvis ikke du har købt dig til dem, er det bare at bage nødderne i ovnen ved 200 grader i små 10 minutter. Gnid så skallerne af, og kasser disse. Brug så selve hasselnødderne.
2. Kom dem på en pande sammen med smør, sukker og salt. Lad det smelte og bland det godt rundt på panden ind til det bobler.
3. Kom så fløde ved, lad den hurtigt bruse med og skru så ned for komfuret til middel varme.
4. Kom sirup og mel ved, vend det godt rundt ind til det er tyknet og alt mel er opløst. Sluk så for komfuret.

MARENGS:

1. Så mangler vi bare marengsen. Kom æggehvider, lidt salt og eddike i en røreskål og pisk dem så stive som muligt.
2. Kom så flormelis ved stille og roligt. Bare lidt af gangen imens du pisker og pisker. Det skal gerne blive helt sejt og blankt.
3. Kom din marengs i en sprøjtepose med en tyl i enden.

SAMLE, SAMLE, SAMLE:

1. Kom lidt af det her Bastogne-mandel knas i bunden af små glas (gem en smule til toppen)
2. Kom så lidt af den afkølede chokolade ganache over
3. Kom lidt nødde-karamel over
4. Slut med at sprøjte marengs på som lige får et drys Bastogne krymmel til sidst.