



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. november 2016

Dessert

Gateau Michaud med yoghurtsorbet (4 personer).

Ingredienser:

Yoghurtsorbet: 2 blade husblas, 5 dl sødmælk, 170 g sukker, 5 dl yoghurt.

Gateau Michaud: 280 g mørk chokolade 60-70%, 280 g smør, 280 g sukker, 9 æggeblommer, 14 æggehvider, smør og sukker til formen, kakao.

Yoghurtsorbet:

Udblød husblassen i koldt vand og klem den fri for overskydende vand. Kog mælk og sukker op, afkøl let og smelt den afkølede husblas heri. Lad massen køle helt af, inden yoghurten røres i.

Kør derefter blandingen på ismaskinen eller frys den i fryseren, rør jævnligt i isen, så den ikke danner iskrystaller.

Gateau Michaud:

Smelt chokolade og smør over vandbad. Hæld 2/3 af sukkeret i en skål sammen med æggeblommerne og pisk det lyst og luftigt. Pisk æggehviderne stive med resten af sukkeret. Vend forsigtigt chokolademassen og æggeblommerne sammen og fold til sidst de stiftpiskede æggehvider i.

Smør en springform med smør og drys den med sukker. Hæld 2/3 af chokolademassen i formen og bag den i ca. 30 minutter ved 170 grader. Stil resten af chokolademassen på køl.

Tag kagen ud af ovnen og lad den afkøle helt. Fordel derefter den resterende chokoladecreme ud over den bagte kage og drys med kakao.

Server kagen med yoghurtisen ved siden af.

