Plommer i konjakksaus med yoghurtkrem og karamelliserte pekannøtter



Ingredienser

Plommer i konjakksaus med vanilje:
♥ 1 kg plommer
- -
♥ 200 g sukker
♥ 1 dl konjakk
♥ 1 dl vann
♥ 1 vaniljestang

Yoghurtkrem:
♥ 350 g gresk yoghurt
♥ 1 dl flytende honning
♥ 1 dl melis
♥ 4,5 dl kremfløte

Karamelliserte pekannøtter:
♥ 2 dl sukker
♥ 125 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Jeg anbefaler deg å starte med å lage klart de karamelliserte pekannøttene (dette kan gjøres mange dager i forveien).

Karamelliserte pekannøtter:

Finn frem et stykke bakepapir og legg det klart på bordet ved siden av ovnen. Smelt sukkeret i en teflonbelagt stekepanne til det blir lysebrunt og flytende (pass deg så du ikke brenner deg, for smeltet sukker er veldig varmt!). Ta stekepannen fra platen og bland i pekannøtter. Rør raskt rundt så pekannøttene blir mest mulig dekket av det smeltede sukkeret. Ha de karamelliserte pekannøttene straks over på bakepapiret. Bruk to gafler og skill nøttene litt fra hverandre. Vær rask, for det smeltede sukkeret stivner fort.

Avkjøl til de karamelliserte pekannøttene er helt kalde. Brekk da nøttene litt fra hverandre og hakk dem opp grovt med en stor, skarp kniv.

Yoghurtkrem:

Pisk gresk yoghurt og flytende honning sammen i en bolle. I en annen bolle piskes kremfløten til krem sammen med melisen. Vend den piskede kremen inn i yoghurten. Oppbevar yoghurtkremen i kjøleskapet frem til servering.

Plommer i konjakksaus med vanilje:

Del plommene opp på midten og fjern stenene. Ha vann, sukker og konjakk i en middels stor kjele. Snitt opp vaniljestangen og ha både vaniljefrø og selve stangen i kjelen. Gi blandigen et oppkok.

Ha plommene i kjelen og la de småkoke i konjakksausen til de blir helt myke og møre. Du vil se at de begynner å bli ferdige når skallet på plommene løsner. Ta da kjelen av platen og avkjøl plommene i et par minutter.

Fordel plommer og konjakksaus i dessertskåler mens de fortsatt er lune og server kald yoghurtkrem og et dryss av grovt hakkede karamelliserte pekannøtter.

Tips

♥ Pass på å ikke overkoke plommene, de skal holde fasongen og ikke bli grøtete.

♥ Bruk gresk yoghurt til yoghurtkremen og ikke vanlig yoghurt naturell, som er mye tynnere i konsistensen.

♥ Plommene og yoghurtkremen bør lages på serveringsdagen. Karamelliserte pekannøtter kan forberedes lang tid i forveien. Pekannøttene kan gjerne byttes ut med valnøtter eller andre type nøtter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommer-i-konjakksaus-med-yoghurtkrem-og-karamelliserte-pekannotter