



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RØDGRØD MED NØDDECRUMBLE OG HVID CHOKOLADECREME





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RØDGRØD MED NØDDECRUMBLE OG HVID CHOKOLADECREME

10 portioner

INGREDIENSER:

Rødgrød:

700g blandede røde bær og rabarber
(gerne fra frost).
150g sukker
1 spsk. Tørsleffs Vanila
1 dl vand
Ca. 1 spsk. kartoffelmel

Hvid chokoladecreme:

150g hvid chokolade
250g creme fraiche 38%
1,5 tsk. Tørsleffs vaniljepaste

Friske bær til pynt

Nøddecrumble:

75g mel
75g ristede hasselnødder
75g rørsukker
1,5 tsk. Tørsleffs Vanila
100g smør

TILBEREDNING:

Vend bær med sukker og vaniljesukker. Lad det gerne trække et par timer. Tilsæt vand og bring det hele i kog. Simrer 5-7 minutter. Skum grøden af. Tag gryden af varmen og jævn med kartoffelmel rørt op i lidt vand. Stilles til afkøling.

Kør alle nøddecrumble ingredienser på en foodprocessor til forholdsvis ensartet. Fordel blandingen på en bageplade. Bages i 15 minutter ved 200°C. Til gyldent.

Smelt hvid chokolade ved lav varme. Pisk creme fraiche med vaniljepaste. Vend chokoladen i. Lad cremen køle helt af.

Arranger lidt grød i bunden af et glas eller en tallerken. Top med nøddecrumble, en skefuld chokoladecreme og lidt friske bær.