



Så här lagarr man 'Cálido', Aitor Neketáns delikata dessert

FÖRSTA STEGET

a) Ingredienser och tillagning för Passionsfrukts-gelen

35g saft av passionsfrukt
25g farinsocker
2g riven lime
365g neutral glasyr
70g vit Arehucas-rom

Värm saften, sockret och den rivna limen. Blanda med glasyren och romen. Ställ kallt.

b) Ingredienser och tillagning av fruktmoset av banan och passionsfrukt

65g passionsfrukt
40g farinsocker
40g smält smör
630g banan
5g gelatinpulver

Skala och skär bananerna.

Blanda i resten av ingredienserna utom gelatinet, för att göra en marinad under 40 minuter.

Häll allt i en form och ställ in i ugnen på 200 grader i ung. 15 minuter. Häll i gelatinet som först fuktats.

Ställ in i kylan.

c) Ingredienser och tillagning av mandel- streuzel

140g smör
140g vetemjöl
140g mandelmjöl
140g muscovadoråsocker
4g riven lime

Blanda alla ingredienserna tills det formas små bollar.

Ställ i ugnen på 150 grader tills den får en gyllene färg.



d) Ingredienser och tillagning av krämig Orelys

Orelys är en ljus choklad

700g vaniljkräm

5g gelatinpulver

400g orelys

Gör en vaniljkräm, sila den och lägg till gelatinet som först har fuktats. Blanda med chokladen Orelys.

Låt den kristallisera sig i kylskåpet.

TILLAGNING

Montering och utförande av desserten

Lägg lite av banan/passionsfrukt-kompotten i mitten av tallriken och bred ut den.

Vispa chokladglasyren och gör 3 kulor med en spritspåse.

Gör små hål med en varm sked som fylls med gelén av rom och passionsfrukt.

Med en spritspåse lägger vi i krämen i form av kulor.

Till sist lägger man dit några kulor av streuzel och några droppar gelé.