

Nøddecrunch med vaniljemousse og havtorn



Nøddecrunch:

200 g mandler	200 g hasselnødder
20 bløde dadler uden sten	8 spsk brun farin
8 spsk <u>smør</u>	

Kom nødder, dadler, brun farin og smør i en foodprocessor og kør det til en grov masse. Den skal være lidt klistret. Pres nøddecrunch godt ned i bunden af glassene, og stil dem på køl.

Vaniljemousse:

8 blade husblas	Korn af 4 stænger vanilje
160 g rørsukker	10 dl piskefløde
600 g flødeost (naturel)	

Udblød husblas i koldt vand i 10 minutter.

Flæk vaniljestængerne og skrab kornene ud . Kom sukker, vanilje og halvdelen af fløden i en lille gryde, og lun den.

Tag så gryden af varmen og afkøl til fingervarmt. Opløs husblasen heri.

Pisk resten af fløden til skum og vend med flødeost. Vend til sidst med fløde-husblasmassen.

Fordel moussen i glassene på toppen af nøddecrunch, og stil dem tildækket på køl et par timer.

Havtornegèle:

800 g havtorn	12 dl vand
Ca. 400 g sukker	8 blade husblas

Udblød husblas i koldt vand i 10 minutter. Kom havtorn og vand i en gryde og kog til havtornene brister. Når bærene er kogt godt ud, sigtes de fra. Kog nu lagen ind til 6 dl, og smag til med sukker undervejs.

Tag gryden af varmen og afkøl lagen, til den er fingervarm. Opløs så husblas heri.

Fordel geléen over vaniljemoussen og stil på køl et par timer, til den har sat sig.