

KRABBCHEESECAKE MED FORELLROM

10 portioner

Kavringsbotten

150 g kavring
30 g smör

Krabbmousse

150 g vitt krabbkött
270 g crème bonjour
1 knippe gräslök
1 dl vispgrädde
1 blad gelatin
100 g forellrom
salt
peppar

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Mixa samman kavring och smör till en grovkornig smet. Tryck ut kavringsmassan i en plastfilmstäckt form och ställ i kylan.

Mixa samman krabbköttet med crème bonjour till en mousse. Värm grädden till 35°C och smält ner gelatinbladen. Blanda samman grädde och krabbsmeten. Hacka hälften av gräslöken och rör ned i smeten. Fördela smeten jämt i formen och låt stå kallt i minst fyra timmar så den stelnar.

Hacka resterande gräslök och blanda med romen.

Tag ut tårten och dela i kuber. Toppa med forellrom och gräslöksblandningen.

TIPS

Forellrommen kan ersättas med röd stenbitsrom.

Krabbköttet kan ersättas av eller kompletteras med valfria skaldjur.

