



Dunnubringa við tranuberjasós

4 fólk

- 4 dunnubringur á uml. 200 g

Tranuberjasós
3 dl av vatni
2 dl av sherr
1 bótarmola (klar)
25 tranuber turka
5 heilar nelilkar
2 stjörnu anis
1 kanelstong

Javningur
1 dl av vatni
2 spsk av meisenu
- Sker rivur í feittkantín á dunnubringuni og gníggjað við salti og pipari
Steik dunnubringurnar á heitari pannu við feittkantinum niðureftir í uml 6 min. vend bringunum og steik hina síðuna í 6 min.
Legg bringurnar í eitt eldfast fat.

Sós
koyr alt tilfari í eina grýtu og lat kóka undir loki í uml 10 min
Stoyt sóði yvir dunnubringurnar
Hita ovnin 180 C og set mitt í ovnin í um. 20 min.

Síla sóði frá dunnubringunum og skúma feittið omanav.
Ger javning, rør hann í og lat koma upp á kók.
Koyr litevni í og smakka til við salti og pipari

Afturvið: hvít og brún epli og salat við reyðrótum

Salat við reyðrótum

- 2½ dl súrróma 18%
1 dl av súrgaðari mjólk
1 spsk av sukri
3 stelkar av blaðselleri
3 súrepli
100 g av rívnunum reyðrótum,
150 g av bláum víndrúðum
75 g av valnötum

Rør súrróman, súrgaðu mjólkina og sukri saman
Sker blaðselleri í flisar, súreplini í bitar,
rív reyðrótturnar og víndrúðurnar í helvt og rør í,
saman við skornum valnötum



Tríkantar við Toscakrem

- 75 g av heslinötum
150 g av smør
100 g av sukri
1 egg
275 g av hveitimjöli

Omaná
100 g av smør
ella margarini
3 spsk av hunangi
125 g av sukri
200 g av mandluflykrum

300 g av myrkari sjokolátu
- Mal nøturnar smátt í hvirluni
Píska smørið og sukrið væl saman
Píska eggjið í rør hveitimjölið og nøturnar í.
Rulla deiggið út á eina stóra bakarovnsskuffu klædda við bakipappíri.

Smelta alt tilfarið til toscakremið í einari grýtu og rør í.
Smyr kremið omaná deiggið
Hita ovnin 175 C og baka mitt í ovninum í 20 min
sker kakuna í trí- ella fýrakantar, tá ið hon er kølnað.

Smelta sjokolátuna yvir vatnbað og dyppa kantarnar niður í

Marcipanrulla

- 250 g av marcipani
100 g av pistasiumarcipani
100 g av nugga

Omanyvir
50 g av myrkari sjokolátu
- Rulla marsipanið út til 35x20 cm (hav plast undir og omanyvir)
Smyr pistasiumarsipanið omaná
Rív nugga omanyvir
Rulla saman eftir tí longu síðuni.

Smelta sjokolátuna yvir vatnbað og smyr marsipanrulluna.

