



Lava Cake λευκής Σοκολάτας, γεμιστό με κόκκινα φρούτα και σάλτσα μελομακάρονο

Υλικά: για το lava Cake	Εκτέλεση
<p>125γρ λευκή σοκολάτα 50γρ βούτυρο (έξτρα για τις φόρμες ψησίματος) 125γρ αυγά (3 μικρά αυγά) 60γρ ζάχαρη 80γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις</p> <p>150g μαρμελάδα κόκκινα φρούτα του δάσους (για την γέμιση)</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε μπαιν μαρί, τη σοκολάτα με το βούτυρο να λιώσει σε χαμηλή φωτιά και χωρίς να έρχεται σε επαφή το νερό με το σκεύος.2. Σπάμε τα αυγά στον κάδο του μίξερ, βάζουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για περίπου 10λ (πρέπει να γίνει ένα πολύ αφράτο μείγμα).3. Ενώνουμε τα δύο μείγματα, της λευκής σοκολάτας και των αυγών με τη βοήθεια μιας λαστιχένιας σπάτουλας προσέχοντας να μην χαθεί ο αέρας που έχει πάρει το μείγμα.4. Περνάμε από σίτα το αλεύρι και το ενσωματώνουμε και αυτό.5. Παίρνουμε φόρμες μιας χρήσης ή πυρίμαχα σκεύη, τα αλείφουμε καλά με βούτυρο και πασπαλίζουμε με ζάχαρη (μπορείτε και αλεύρι).6. Γεμίζουμε μέχρι το 1/3 με το μείγμα του σουφλέ, και τοποθετούμε ακριβώς στο κέντρο και με προσοχή να μην το βυθίσουμε πολύ, μία κουταλιά μαρμελάδας.7. Καλύπτουμε προσεκτικά με το υπόλοιπο μείγμα του σουφλέ.8. Ψήνουμε στους 180 για 8λ αν δεν θέλουμε να ψήσουμε αμέσως, μπορούμε να βάλουμε όπως είναι τα φορμάκια στην κατάψυξη και να ψήσουμε απευθείας όποτε χρειαζόμαστε.
<p>για τη σάλτσα μελομακάρονο</p> <p>200g κρέμα γάλακτος 300g γάλα 70g γάλα (επιπλέον για το χτύπημα) 100g κρόκοι 70g ζάχαρη 2g αλάτι 150g μελομακάρονα</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος μαζί με το γάλα και το αλάτι μέχρι να φτάσει σχεδόν να βράσει.2. Τοποθετούμε σε ένα δοχείο τους κρόκους και τη ζάχαρη και χτυπάμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ασπρίσουν.3. Ενώνουμε τα δύο μείγματα βάζοντας αρχικά λίγο από το βραστό γάλα στο μείγμα των κρόκων για να ανέβει η θερμοκρασία του σταδιακά και να μην ψηθεί το αυγό.4. Γυρίζουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και αναδεύοντας διαρκώς με μία μαrise φτάνουμε σε θερμοκρασία 82oC (είναι απαραίτητο το θερμόμετρο στη συγκεκριμένη παρασκευή καθώς σε αυτή τη θερμοκρασία εκτός της παστερίωσης του αυγού πετυχαίνουμε και την υφή που θέλουμε).5. Τοποθετούμε στη συνέχεια την κρέμα που φτιάξαμε στο μπλέντερ μαζί με τα μελομακάρονα και το 70g επιπλέον γάλα και χτυπάμε μέχρι να αποκτήσουμε μια βελούδινη σάλτσα.



για το στήσιμο του πιάτου

1 κεσεδάκι μύρτιλα
1 κεσεδάκι βατόμουρα
1 κεσεδάκι framboise

Τοποθετούμε στο κέντρο ενός πιάτου το lava cake μας με προσοχή, εν συνεχεία, ρίχνουμε τριγύρω τη σάλτσα και διάσπαρτα αφήνουμε διάφορα κόκκινα φρούτα