

EFTIRRÉTTIR





Eftirréttir og sætvín

Eftirrétti, eða ábætisrétti, höfum við gjarnan þegar við viljum gera okkur dagamun, á sunnudögum, hátíðum og tyllidögum. Eftirréttir eru yfirleitt bornir fram í lok máltíðar, þótt ekki sé óalgengt að þeirra sé notið við önnur tækifæri þegar löngun vaknar í smáglaðning. Ábætisréttur er vissulega hægt að neyta án þess að hafa einhvern drykk með en með auknu úrvali sætvína hefur færst í aukana að fólk drekki þau með ábætinum. Sætvín geta í mörgum tilfellum staðið ein og sér sem ábætir en þegar þeirra er neytt með eftirréttum undirstrika þau ekki bara ágæti þeirra heldur opna nýjar víddir í bragðflórinni.

Ábætisréttir eru sætir og ætti því að velja sætvín með þeim og fylgja þannig reglunni að hafa sætt með sætu. Vínið ætti að minnsta kosti að hafa álíka mikla sætu og eftirrétturn, þannig næst jafnvægi milli hans og vínsins. Innihaldi vínið minni sætu en rétturinn gæti það virkað súrt og óspennandi. Fersk sýra, sem er í góðu jafnvægi við sætuna í víninu, getur hins vegar átt vel við feita og þunga ábætisrétti þar sem sýran í víninu sker sig í gegnum fituna, hreinsar góminn og frískar upp bragðlaukana. Einnig má nýta sér liti vínanna og velja dökk eða rauð vín með dökkum réttum og ljós eða hvít vín með ljósum réttum.

Sætvín eða eftirréttafín innihalda mikla sætu og henta meðal annars með ábætisréttum. Þessi vín geta verið hvít eða rauð og alkóhólstyrkurinn er mismikill, í sumum tilfellum eru þau styrkt með alkóhóli eins og t.d. portvín og sérrí. Sætvín eru gerð með því að þétta sykursmagn í þrúgunni. Hægt er að gera það á nokkra vegu, til dæmis með því að þurrka þrúgurnar á víniðnum. Eðalmygla er afbrigði af þeirri aðferð. Einnig má þurrka þrúgurnar eftir uppskeru og eru þær þá oft þurrkaðar í vel loftræstu rými sem stuðlar að hraðari uppgufun.

Þekktustu og bestu sætvín í heimi, Sauternes og Tokaji Azú, eru gerð þannig að við viss skilyrði leggst svokölluð eðalmygla á heilbrigðar, þroskaðar þrúgur og veikir hýðið, vatnið gufar hraðar upp, þrúgurnar skorpna og sykurrinn þéttist. Eðalmygla gefur svo víninu sérstakt bragð.



Styrkt vín er vín sem í hefur verið bætt alkóhóli, ýmist í gerjunarferlinu eða eftir að gerjun er lokið. Portvín er til dæmis styrkt með alkóhóli áður en gerjun er lokið, spírinn stöðvar gerjunina svo eftir verður ógerjaður sykur og útkoman er sætt vín. Sérrí er aftur á móti styrkt eftir gerjun og er útkoman því þurrk vín. Sætt sérrí er svo gert sætt með því að bæta í það ógerjuðum þrúgusafa.

Í þessum bæklingi setjum við fram nokkrar hugmyndir um hvaða drykkir gætu hentað með eftirrétturn. Á **vinbudin.is** er sömuleiðis á auðveldan hátt hægt að finna vín sem henta með eftirrétturn. Farið er í vöruleit og hakað við matartáknið: 🍷.



Crème brûlée og **Crème catalan** eru þekktir eftirréttir, nokkurs konar búðingar gerðir úr eggjarauðum, sykri og rjóma, með brenndri sykurlúð. Með þessum réttum fer vel á að velja eðalmygluð sætvín eins og Sauternes eða Tokaji Azú, sem tóna vel við brennda sykurlúð. Einnig koma ýmis „Late Harvest“ vín til greina og Moscatel frá Spáni.

Panna cotta er ítalskur búðingur sem er nokkuð léttari en Crème brûlée. Hann er gerður úr mjólk, rjóma og sykri og einhverju bragðefni. Með þessum rétti er oft höfð sósa sem getur verið með ýmsum bragðtegundum eins og hindberjum eða súkkulaði. Það er óhætt að segja að í þessu tilfalli henti Moscato d’Asti einna best, en það er létt, sætt og lágfreyðandi vín sem hæfir vel með Panna cotta, hvort heldur er með súkkulaði- eða hindberjasósu. Sömuléiðis má benda á Vin Santo sem fer sérstaklega vel með ef hnetur eru notaðar sem bragðefni.



Fromage og trifli eru vinsælir eftirréttir og eru gjarnan hafðir á borðum á stórhátíðum. Þegar valið er vín með þessum eftirréttum skiptir nokkru máli af hvaða bragðtegund ábætirinn er. Með sérrítrifli má hugsa sér sætt sérrí eða „tawny“ portvín. Með ananas- eða sítrónufromage fer vel á að velja sætt „Late Harvest“ vín eða jafnvel Moscato d’Asti.

Tiramisu fer einstaklega vel með Vin Santo en aðrir áhugaverðir kostir eru Moscatel frá Spáni eða rautt Rivesaltes frá Frakklandi.

Ostakaka með ljósum ávöxtum eins og apríkósum fer vel með Sauternes eða „Late Harvest“ vínum. Séu dökk ber í kökunni ætti að velja rautt portvín eða rautt Rivesaltes.

Ávaxtasalat úr ferskum ávöxtum býður upp á nokkra möguleika. Má þar nefna Muscat de Beaumes-de-Venise eða „Late Harvest“ vín. Til að gera slíkan eftirrétt enn skemmtilegri er sætt freyðivín eins og Asti frábær kostur. Fyrir þá sem vilja minni freyðingu er Moscato d’Asti tilvalið.

Fersk jarðarber geta vel staðið ein sem ábætir en einnig þekktist að marinera þau í rauðvíni og sykri. Oft eru þau höfð fersk með Sabayonesósu. Með jarðarberjum er gott að hafa Moscato d’Asti eða sætt Asti freyðivín. Einnig má nefna sætt, rauð freyðivín sem falla vel bæði að bragði og lit. Með jarðarberjatertum ættu fyrrnefnd vín sömuleiðis að henta.



Með **kransaköku** fer vel á að velja sætt freyðivín eins og Asti en þó ber að geta þess að kampavín, jafnvel þurrt, fer einstaklega vel með kransaköku.

Eplabökur og eplakökur fara vel með sætvínum eins og „Late Harvest“ úr Sauvignon Blanc, Semillon eða Gewurztraminer. Moscatel eða Muscat de Beaumes-de-Venise koma einnig til greina.



Eftirréttir eins og **súkkulaðikaka, súkkulaðifrauð eða -mús**, fara oftast best með dökku víni, t.d. rauðu portvíni, þó getur Madeira eða jafnvel sætt sérrí oft komið vel út, en þar myndar hnetutónninn í víninu gott samspil með súkkulaðinu. Rautt Rivesaltes og kryddvín eins og Barolo Cinato koma líka með skemmtilega nálgun. Ef velja á hvítt sætvín má benda á Moscato d'Asti eða „Late Harvest“ vín.

Crêpe Suzette eru pönnukökur með appelsínusósu. Með þessum fræga ábæti má gjarnan hafa appelsínulíkjör, en mörg sætvín henta einnig og má nefna Sauternes, Tokaji Azú, Moscatel og svo Asti freyðivín.





Kryddsoðnar perur í portvíni eru ekki bara meðlæti með villibráð heldur eru þær frábær og einfaldur ábætisréttur. Með perunum er mjög gott að hafa portvín og fer eftir smekk hvort valið er „ruby“ eða „tawny“. Madeira er einnig góður kostur auk þess sem benda má á Pinot Gris Vendange Tardive frá Alsac.

Með **ísréttum** getur verið erfitt að velja vín. Ísinn er bæði kaldur og mjög sætur, sem gerir það að verkum að með honum virka flest vín súr. Þó er hægt að milda áhrif íssins með því að hafa eitthvað með honum eins og ber, ávexti eða jafnvel kökur. Líkjör hefur oftast verið talinn henta best með ís en sætvín með miklum alkóhólstyrk geta þó skapað góða stemningu. Vín eins og sætt Madeira, Moscatel eða Rivesaltes geta staðið sig nokkuð vel en dökkt, sætt sérrí úr Pedro Ximenez er þó það eina sem getur ráðið við ísinn einan og sér.

FIMM HÁTÍÐLEGIR EFTIRRÉTTIR

Hafliði Ragnarsson, súkkulaðimeistari í Mosfellsbakaríi, er höfundur eftirréttu-
uppskriftanna fimm í þessum bæklingi.



Súkkulaði trufflur

U.þ.b. 50-60 stk.

500 g suðusúkkulaði

250 g rjómi

500 g dökkt súkkulaði til að hjúpa

Gott kakó til að velta trufflunum upp úr

Aðferð: *Hitið suðusúkkulaðið varlega í örbylgjuofni án þess að hitinn fari yfir 30°C. Hitið rjómann á sama tíma en aðeins upp að 30°C. Blandið rjómanum síðan saman við súkkulaðið og notið töfrasprotann til að vinna vel saman. Sprautið í litlar kúlur og kælið. Dýfið kúlunum því næst í hjúpsúkkulaðið og veltið svo upp úr góðu kakói.*



Pavlova

Uppskriftin dugar í u.þ.b. 10 kökur.

Franskur marens

100 g eggjahvítur

85 g strásykur

85 g flórsykur

Aðferð: Þeytið eggjahvíturnar á meðalhraða og bætið strásykrinum saman við í smáskömmtum til að fá betri byggingu í marensinn. Blandið því næst sigtuðum flórsykrinum varlega saman við með sleikju.

Búið til 10 kökur með því að sprauta marensinum á plötu með bökunarpappír. Stráið dálitlum sigtuðum flórsykri yfir og bakið við 120°C í u.þ.b. 15-20 mín. Þannig að miðjan sé ennþá mjúk. Kælið örlítið og frystið. Gera þarf ráð fyrir að koma plötunni inn í frysti. Þegar

marensinn er orðinn vel kaldur má setja hann í box og geyma í frysti þar til hann er notaður.

Vanillu-rjómakrem

250 g rjómi

50 g hvítt súkkulaði

1 stk. vanillustöng

2 g matarlím (1 blað)

Aðferð: Leggið matarlímið í bleyti í kalt vatn. Skafið innan úr vanillustönginni og setjið saman við rjómann, hitið upp að suðu og bætið matarlíminu út í. Hellið blöndunni síðan í litlum skömmtum yfir saxað súkkulaðið og hrærið í á milli, myndið góða bindingu. Gott er að vinna blönduna aðeins með töfrasprotu í restina. Hellið í skál og hyljið með



plastfilmu. Geymið í kæli í minnst 3 tíma eða til næsta dags.

Þegar Pavlovan er borin fram er kremið þeytt upp þar til mjúk áferð myndast og hægt er að mynda kúlur með skeið eins og ís. Setjið eina kúlu á hverja marensköku. Þennan eftirrét er gott að bera fram með ávaxtasósu og skornum berjum.

Hindberjasósa

150 g hindber, mega vera frosin

50 g hunang (akasiu)

50 g sykur

100 g vatn

Aðferð: Maukið berin örlítið í skál. Búið til síróp með því að sjóða saman vatn, sykur og hunang. Hellið yfir berin og blandið vel.

Marsipanbrauð m/koníaki og sykkuristuðum pekanhnetum

2 brauð

250 g konfektmarsipan
50 g pekanhnetur
1 msk. sykur
Dálítið koníak
300 g dökkt súkkulaði

Aðferð: Setjið sykurinn í lítinn pott og bræðið. Setjið hneturnar út í og veltið í sykrinum þar til hann er orðinn ljóskaramellubrúnn, gætið þess að hann brenni ekki. Hellið snögg á bökunarpappír, dreifið úr sykkuristuðum hnetunum og látið þær kólna.

Myljið síðan hneturnar og blandið saman við marsipanið ásamt dálitlu koníaki (eftir smekk) án þess þó að massinn verði of blautur. Skiptið

massanum í tvo hluta og búið til marsipanbrauð með því að rúlla honum upp í lengju. Látið standa og þorna í nokkra tíma.

Temprið súkkulaðið á eftirfarandi hátt: Bræðið 200 g af súkkulaði í örbylgju eða yfir vatnsbaði þar til hitinn nær 45-50°C. Takið af hitanum. Fínsaxið 100 g sem eftir eru og hrærið saman við brædda súkkulaðið með sleif þar til hitinn er kominn niður í 31-32°C. Þá á súkkulaðið að vera tilbúið og hægt að hjúpa brauðið. Penslið súkkulaðinu fyrst á botninn á brauðinu og síðan á afganginn, u.þ.b. tvær umferðir. Setjið heilar pekanhnetur ofan á til skrauts.



Súkkulaðifrauð

Fyrir u.þ.b. 10 manns (fer eftir stærð á glösum)

150 g rjómi
110 g dökkt súkkulaði, u.þ.b. 56%
40 g mjólkursúkkulaði, u.þ.b. 33%
1 blað matarlím
250 g rjómi, léttþeyttur

Aðferð: Leggið matarlímið í bleyti í köldu vatni. Hitið rjómann upp að suðu, setjið matarlímið út í og látið bráðna. Hellið u.þ.b. 2/3 af heita rjómanum yfir saxað súkkulaðið og látið standa í u.þ.b. 1 mín. Hrærið út frá miðju og myndið bindingu. Bætið afganginum af rjómanum saman við í 2-3 skömmtum og hrærið á milli. Þegar blandan er orðin 35°C er léttþeytta rjómanum blandað varlega saman við með sleif. Ef frauðið er mjög blautt er gott að setja það í kæli í smástund eða þar til þægilegt er að sprauta því í glös.

Möndluteningar

50 g fín malaðar möndlur
50 g hveiti
50 g smjör
50 g hrásýkur

Aðferð: Setjið allt í hrærivélarskál og hrærið með spaðnum þar til allt blandast saman. Takið úr skálinni og fletjið út á bökunarpappír með höndunum, u.þ.b. 1 cm þykkt. Setjið í frysti í smástund þar til deigið er orðið vel stíft. Takið út og skerið niður í teninga, dreifið þeim á bökunarplötu með pappír og bakið við 160°C þar til þeir fá fallegan lit. Takið út, kælið og geymið í lokuðu boxi.

Jarðarberjasósa

150 g jarðarber (mega vera frosin)
50 g hunang (akasíu)
50 g sykur
100 g vatn
Dálítil vanilla eða mint (má sleppa)

Aðferð: Maukið berin örlítið í skál. Búið til síróp með því að sjóða saman vatn, sykur og hunang (ásamt dálítilli vanillu eða mintu). Hellið yfir berin og blandið vel. Athugið að sírópið segir til um þykktina á sósunni. Kælið.

Setjið dálitla jarðarberjasósu í botninn á glasi, sprautið smávegis af súkkulaðifrauði ofan í sósuna svo hún ýtist upp með hliðunum á glasinu. Setjið nokkra möndluteninga ofan á frauðið og sprautið síðan meira súkkulaðifrauði ofan á. Sigið dálítið kakó yfir og skreytið með berjum og möndluteningum.



Franskar makkarónur

U.þ.b. 35 stk. makkarónusamlokur.

250 g möndlur, fint hakkaðar
450 g flórsykur
7 stk. eggjahvítur
80 g sykur
Dálítill matarlitur

Fyrir súkkulaðimakkarónur er
40 g af kakói bætt við þurrefnin.

Aðferð: *Setjið möndlur í matvinnslu-
vél og saxið þar til þær eru orðnar
að fínu mjöli. Blandið saman í skál
möndlumjöli, flórsykri og kakói, ef við
á. Þeytið eggjahvítur, bætið sykri út í
og þeytið þar til blandan er stíf. Blandið
þurrefnum saman við eggjahvíturarnar í
þremur skömmtum með sleif og hrærið
vel á milli. Setjið litinn út í. Sprautið
litlar kökur á plötu með bökunarpappír
og látið standa í 30 mín. Bakið við
150°C í 8-10 mín.*

Fyllingar fyrir makkarónur

Súkkulaðikrem

100 g dökkt súkkulaði
110 ml rjómi
25 g hunang
250 ml rjómi

Aðferð: *Saxið súkkulaðið fínt og setjið
í skál. Hitið 110 ml af rjóma ásamt
hunangi að suðu. Hellið helmingnum af
hunangsrjómanum yfir saxað súkkulaðið
og hrærið út frá miðju þar til byrjar að
myndast binding. Bætið afganginum af
blöndunni saman við og hrærið saman.
Hellið 250 ml af köldum rjóma út í og
blandið vel. Kælið í ísskáp í u.þ.b. 1 klst.
Þeytið kremið upp áður en það er notað.*

*Smyrjið kreminu á helminginn af
makkarónunum. Leggið síðan hinn
helminginn ofan á og bóíð til samlokur.*

Hindberjafylling

125 g hindberjamauk (fruit puré)
250 g mjólkursúkkulaði
30 g hunang
40 g smjör

Aðferð: *Hitið maukið og hunangið að
suðu og hellið yfir saxað súkkulaðið.
Látið standa í 1 mín. Hærið og setjið
smjörið saman við í litlum bitum og
blandið öllu saman. Kælið örlítið og bóíð
til samlokur á sama hátt og lýst er hér
fyrir ofan.*





Páll Sigurðsson vinnráðgjafi er
höfundur texta í þessum bæklingi.

*Í bæklingnum finnur þú góðar ábendingar um vín með
eftirréttum. Starfsfólk Vínbúðanna er sömuleiðis reiðubúið
að veita þér þjónustu og ráðgjöf um mat og vín.
Einnig bendum við þér á að vöruleitin á vinbudin.is er
góð leið til að velja vín sem passar með matnum.*

Útgefandi: ÁTVR / 2009 · Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal · Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir
Höfundur texta: Páll Sigurðsson · Myndir: Vigfús Birgisson / shutterstock.com
Uppskriftir: Hafliði Ragnarsson, súkkulaðiameistari í Mosfellsbakarí
Hönnun: ENNEMM / NM39821 · Prentun: Prentmet