



Piña colada

(Sorbet på kokosmjölk och ananas med malibu)

Till denna glassdrink med härligt tropiska toner gör jag en sorbet på ananasjuice och kokosmjölk. Eftersom det är ganska mycket fett i kokosmjölken blir det ett mellanting mellan sorbet och glass. Det brukar finnas piña colada-mix på juicehyllan i affären och den fungerar alldeles utmärkt, men det blir snäppet bättre om du utgår från juice. Istället för att använda rom låter vi piña colada-sorbeten simma i malibu som är en rombaserad likör med en härlig doft av kokos.

1 ½ dl socker
1 ½ dl vatten
2 dl nypressad ananasjuice
1 dl kokosmjölk
½ dl citronsaft
1 äggvita
5 cl iskyld malibu
en ananasskiva
ett lågt kupat glas

Blanda vatten och socker och låt koka upp. Sjud försiktigt några minuter. Låt sockerlagen svalna i rumstemperatur och sedan i kylskåp. Kokosmjölk skiktat sig gärna i burken så när du öppnat den, gräv ur innehållet och mixa med en stavmixer. Mät upp 1 dl och blanda med ananasjuicen, citronsaften och sockerlagen direkt i skålen på glassmaskinen. Vispa upp äggvitan lätt och blanda ner den. Kör glassmaskinen tills sorbeten är helt vit och fluffig – oftast tar det omkring 40 minuter. Lägg sorbeten i en plastlåda och ställ in den i frysen över natten.

Lägg samtidigt in malibu i kylan så att den blir riktigt kall. Lägg upp en kula piña colada-sorbet och håll försiktigt på iskall malibu. Lägg på en skiva ananas och dröm dig bort till Söderhavet.



Det är snarare regel än undantag att ursprunget till riktigt populära drinkar är svåra att spåra eftersom många restauranger, bartendrar och hotell vill ha äran av att ha varit först. Så är också fallet med piña colada. Säkert är att drinken har sitt ursprung i Puerto Rico i Västindien och troligen på Caribe Hotel i mitten av 1950-talet. I tidiga recept anges 3 cl ljus rom, 3 cl kokosmjölk och 9 cl ananasjuice som ger en drink med stark känsla av Karibien, allra helst om den dekoreras med en skiva färsk ananas.

Kokospalmen är utan tvekan en av de mest användbara tropiska växterna. Palmen kan tappas på sav men det vi är intresserade av är själva frukterna som är 20 till 30 centimeter stora, relativt runda och gröna eller gulaktiga. Det yttersta skalet är papperstunt och under finns ett tjockt lager med fibrer. När man skalat av alla fibrer hittar man själva nöten, som inte alls är en nöt utan en så kallad sten. Kokosnötter är alltså stenfrukter på samma sätt som körsbär, plommon och persika. När kokosnöten är ung är den fylld med en svagt grumlig vätska som kallas kokosvatten. En iskyld kokosnöt är inte alls dumt att dricka en varm dag i tropikerna.

Vätskan i kokosnöten är ett endosperm, eller frövita. Frövitans funktion är som näring när fröet ska gro. Kokosvattnet motsvarar faktiskt stärkelsen i ett vetekorn. När kokosnöten åldras omvandlas kokosvattnet till kokoskött som bildar en halvmjuk massa längs insidan av nöten. När kokosnöten är helt mogen tas kokosköttet ut och rivs och lakas ur med vatten för att få fram kokosmjölk – som alltså är något helt annat än kokosvatten. Kokosmjölken innehåller omkring 25 procent kokosfett vilket till mer än hälften består av fettsyran laurinsyra. Eftersom laurinsyran inte innehåller några omättningar

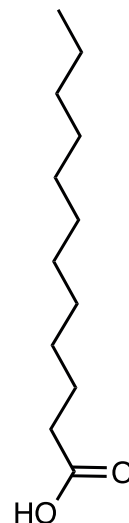


är kokosfett mycket hållbart och en burk kan förvaras i rumstemperatur i flera år utan att härskna. Kokosens speciella doft kommer av ett ämne som heter γ -nonalakton som har en intensiv kokoslukt och som används som arom i många solkrämer.

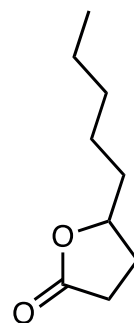
Malibu är ljus rom smaksatt med kokoslikör. Den håller en alkoholhalt om 21 procent. Var därför lite försiktig när du kyler malibu – det är stor risk att den fryser. Fryspunkten för sprithaltiga drycker beror till största delen på alkoholhalten. Ifall alkoholhalten överstiger 32 procent, vilket gäller de flesta typer av starksprit samt en del likörer, brukar de inte frysa till is i en normal fry.

Fryspunkt för alkoholhaltiga drycker

Dryck	Alkoholhalt	Fryspunkt
öl	3-10 procent	-2 °C
vin	10-15 procent	-5 °C
svaga likörer	20 procent	-7 °C
<i>temperatur i frysen</i>		-18 °C
starka likörer	32 procent	-23 °C
starksprit	40 procent	-27 °C



laurinsyra



γ -nonalakton