



HONUNG- OCH SAFFRANS- GLASS MED HALLONSÅS

6 PORT

3 äggulor
1/2 dl strösocker
1/2 dl honung
1 pkt saffran (0,5 g)
3 dl vispgrädde

SÅS:

4 dl djupfrysta hallon,
ca 200 g
florsocker
ev vatten

Vispa äggulor, socker, honung och saffran till en pösigt smet. Vispa grädden. Blanda äggsmet och grädde och håll det i en form. Frys glassen minst 6 timmar.

Tina hallonen. Kör dem i mixer eller matberedare. Smaksätt med florsocker. Späd ev med lite vatten om såsen är för tjock.

Ta fram glassen i serveringsögonblicket och servera med hallonsåsen.

FRUKT MED MANDEL- MOCCAGRÄDDE

4 PORT

2 kiwi
2 äpplen eller päron
1 banan
1 apelsin
150 g vindruvor

1/2 dl sötmandel
2 dl vispgrädde
2 msk farinsocker
1/2 tsk vaniljsocker
1/2 tsk snabbkaffepulver

Skala och skär frukten i mindre bitar och blanda samman. Hacka mandeln grovt och rosta den i en torr stekpanna eller i ugn i 275°. Vispa grädden och blanda i mandel, socker och kaffepulver.

Servera grädden till fruktsalladen.

HJORTRONPARFAIT

10 PORT

6 äggulor
1 dl socker
250 g Kesella Gourmet
4 dl vispgrädde
3 dl hjortronsylt

Vispa äggulor och socker till en pösigt smet. Vispa grädden löst. Blanda äggsmet, Kesella och hjortronsylt. Vänd försiktigt ner den vispade grädden.

Fyll i en form och frys minst 6 timmar. Ta fram och temperera parfaiten i rumstemperatur ca 30 minuter före servering.

HERRGÅRDSTÅRTA

8-10 BITAR

125 g smör
1 1/2 dl socker
6 äggulor
2 1/4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
3 msk mjölk, 3%

MARÄNG:

4 äggvitor
2 dl socker
1 påse flagad
sötmandel, ca 50 g

FYLLNING:

2-3 dl vispgrädde
2 1/2 dl blåbär,
ca 125 g

Sätt ugnen på 150°. Lägg bakplåtspapper i botten på en långpanna, 30 x 40 cm. Rör smör och socker poröst, gärna med elvisp. Tillsätt en äggula i taget och rör till en jämn smet. Blanda sedan i mjölet blandat med bakpulvret och sist mjölken.

Bred ut sockerkakssmeten i långpannan. Vispa vitorna till hårt skum. Tillsätt sockret, lite i taget, och fortsätt att vispa ett par minuter. Bred marängen ovanpå sockerkakssmeten. Strö över flagad mandel.

Grädda i nedre delen av ugnen ca 25 minuter. Låt kakan svalna. Lossa försiktigt kakan från papperet och låt den kallna utan att flytta på den. Dela den kalla kakan på mitten. Vänd marängsidan uppåt. Lägg ihop de båda halvorna med vispad grädde och blåbär emellan.