



Blommer i portvin

Denne lækre opskrift har min kære svigermor, Anna-Marie Søndergaard, kreeret. En dessert, der er værd at vente på, og så er den oven i købet nem at lave. Smager guddommeligt med flødeskum eller vaniljeis og gerne et glas kold portvin til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 40 minutter + 2 uger
Antal personer: 10

Ingredienser

- 1 kg blå blommer
- 1 dl vand
- 250 g hvidt sukker
- 250 g rørsukker
- 2½ dl portvin (se anbefaling)
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. flydende konserveringsmiddel (fx Atamon)
- 1 rent opbevaringsglas med låg, 1,5 liter

Tilbehør: gerne vaniljeis eller flødeskum



Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004036



Taylor's 10 Year Old Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004236



Meandro Finest Reserve Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4061936



Fremgangsmåde

Blommerne skylles og halveres, og stenene fjernes. Læg blommerne i det rene glas. Kog vand og sukker til luge. Tag af varmen og tilsæt portvin, vaniljesukker og konserveringsmiddel. Hæld blandingen over blommerne og sæt i køleskabet uden låg.

Rør rundt dagligt i 3 dage, inden glasset lukkes. Opbevares altid i køleskabet.

Smager bedst, efter de har trukket i et par uger. Holder i flere år, også efter de er åbnet. Og der er nok til flere gange gæster. Jeg serverer ca. 5-6 halve per person i en lille dessertskål. Det plejer at være nok, da de er intense og søde.

Gode råd om [portvin](#):

- Den samme portvin, som du brugte i desserten, kan du servere til den.
- Trend: det er et must at servere portvin køligt, gerne i hvidvinsglas.



- Tawny portvin holder sig fint flere uger på køl efter åbning.