Grillede ferskner med duftende flødeskum



Det her er bare angel food. Jeg elsker at lave denne grillede dessert. Det er basilikum, der gør forskellen. Og tro mig, du skaber en himmelsk kombination ved at servere en Moscato d'Asti til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 20 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 8 ferskner (nektariner eller blommer kan også bruges)
- 100 g rørsukker
- ½ vaniljestang
- 2,5 dl piskefløde
- 10 store basilikumblade
- 1 spsk. sukker

Til denne ret anbefaler vi



Moscato d'Asti, Maggiorina
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien
Varenr. 2366836



Moscato d'Asti, Maggiorina
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien
Varenr. 2366836



Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte
Loire, Frankrig
Varenr. 1543636

Fremgangsmåde

Halvér frugterne og fjern sten. Læg dem på en lille grillbakke eller et fad med frugtkødssiden opad. Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud med en kniv og rør dem i rørsukkeret. Fordel vaniljesukkeret på fersknerne. Dette kan du forberede nogle timer i forvejen, hvis blot du husker at dække dem til og opbevare dem på køl.

Grill fersknerne på grillen eller grillfunktionen i ovnen, indtil de har taget lidt farve.

Hak basilikum fint, pisk fløden stiv med 1 spsk. sukker og vend den finthakkede basilikum i til sidst. Servér ved siden af de lune, grillede ferskner.

Alternativ: prøv med samme mængde citronmelisse i stedet for basilikum. Prøv også at rive lidt hvid chokolade på de halverede ferskner inden de kommer på grillen.