



Citroncreme med marinerede sommerbær

Citroncreme med marinerede sommerbær passer
til vinsanto, hvid portvin, madeira eller pommeau.

Opskrift af: cecilia@jyskvin.dk

Tilberedningstid:
Antal personer: 0

Ingredienser



Til denne ret anbefaler vi



Riesling, Niederhäuser
Klamm Eiswein, ½ fl.
Weingut Jakob Schneider
Nahe, Tyskland
Varenr. 4254324



Fremgangsmåde

Antal personer: 4

- 8 Savoardi kager (lady fingers)
- 1 dl sød vin (Vin Santo, Madeira, Pomeau, hvid Portvin eller lignende)
- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 4 pasteuriserede æggehvider
- 100 g rørsukker
- 4 dl piskefløde
- Reven skal af 3 økologiske citroner
- 4 portionsskåle og en lille serveringsskål
- Friske jordbær, hindbær, ribs, solbær efter smag

Pynt: flormelis og nogle blade citronmelisse

Bræk savoardi-kagerne i små stykker. Fordel dem i hver portionsskål og i serveringsskålen.
Stænk dem med den søde vin.

Pisk æggeblommer og sukker helt tykt og skummende. Bland den revne citronskal i. Pisk æggehviderne helt stive og vend dem forsigtigt i æggeblommerne. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i æggemassen. Fordel nu cremen i skålene og sæt dem i fryseren i et par timer. Ca. en time før servering tages de ud af fryseren og stilles i køleskabet. De skal serveres let frosne.

Skyl bærrene og mariner dem i 1 dl sød vin i 10-15 min. Hæld vinen fra og anret bærrene på citroncremen og drys med flormelis gennem en sigte. Pynt med lidt citronmelisse.



Til denne ret anbefaler Jysk Vin: