

Dessert ansvariga var Göran, Benneth och Magnus

Dessert

4 portioner

Äpelsinsallad med toddysås

4-6 äpelsiner

1,1/2 dl pressad äpelsinsaft

4 msk honung

1/2 tsk kanel

Garnering: Grovt hackade valnötter



Toddysås

2 äggulor

2-3 msk strösocker

1,1/2 dl vispgrädde

1/2 msk vaniljsocker

2 msk äpelsinmarmelad

1 msk konjak (kan uteslutas)

Gör så här

1. Skala äpelsinerna och ta ut filéerna med en fin kniv och lägg i en skål. Pressa saften av 2-3 äpelsiner så det blir 1,1/2 dl saft
2. Blanda äpelsinsaft, honung och kanel i en kastrull. Håll den avsvalnande algen över äpelsinfiléerna och ställ kallt. Garnera med hackade valnötter strax före servering.
3. Vispa äggulor och socker vitt och pösigt. Vispa träden med vaniljsocker, Blanda ner äggsmeten i vispgrädden. Rör i äpelsinmarmelad och ev konjak.
4. Låt såsen stå i frysen ca 1 timma före servering.

• **Asti Martini** Nr 7706

Italien , Piemonte , Asti

Mycket söt, blommig smak med inslag av päron, honung och fläder. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck eller till fruktdesserter.

