Desserten tillagades av Magnus och Mats J

**Citronmousse med kumquats**

En liten fräsch dessert som passar att göra direkt i glas. Eftersom det är tre olika skålar med innehåll som skall vispas är det smart att börja med äggvitan, därefter äggulorna och sist grädden. Då behöver man inte diska visparna emellan.

**4 portioner Kumquats**

1 gelatinblad 2 msk pressad citron

2 äggvitor 1/2 dl pressad apelsin

2 äggulor 2 msk strösocker

3/4 dl strösocker 1 tsk maizenastärkelse

12/2 dl vispgrädde

Rivet skal av en citron

2 msk pressad citronsaft

**Gör så här**

Lägg gelatinbladet i blöt i kallt vatten

Vispa äggvitorna till ett styvt skum.

Vispa äggulor och socker till en slät fluffig massa

Vispa grädden

Blanda ner citronskalet i äggulevispet. Lyft upp gelatinbladet ur vattnet och lös upp det i citronsaften i en kastrull på låg värme. Det behöver bara bli så varmt att det precis smälter. Rör försiktigt ner ägguleblandningen och vänd därefter ner grädden och sist äggviteskummet. Blanda väl så moussen blir slät.

Fördela citronmoussen i glas och ställ dem. kallt ca 1 timma.

**Kumquats**

Skär kumquats i tunna skivor. Lägg dem i en kastrull tillsammans med pressad citron, pressad apelsin och socker. Koka upp och låt sjuda ca 5 minuter. Vispa ner maizena utrört i lite vatten och koka upp så att såsen tjocknar. Låt den kallna.



Servera citronmoussen kall med litet kumquats ovanpå

**Casillero del Diablo** Nr 2075
Chardonnay , 2019
Chile, Valle Central

Mycket fruktig smak med inslag av fat, ananas, mango, citrus och vanilj. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, eller till kycklingrätter.