

Desserten tillagades av Per och Magnus

Hallonmousse med Savoiardkex

Ingredienser 4 port

Hallonmousse

2 dl crème fraiche
2 dl vispgrädde
2 msk florsocker
250 g hallon, frysta

Dekoration

4 Savoiardkex
1/2 dl kokosflingor



Gör så här

Vispa crème fraiche och grädde var för sig. Blanda crème fraiche, grädde och florsocker (mängd efter smak).

Mixa hallonen, spara några till dekoration. Vänd ner hallonmixen i krämen.

Fördela blandningen i fyra glas och stick ner kexen.

Garnera med några hallon. Strö över kokosflingor.

VIN VITT VIN SÖTT

Nederburg
Noble Late Harvest, 2022

Sydafrika, Western Cape

Mycket söt och frisk smak med inslag apelsinmarmelad, honung, sultanrussin, ananas och aprikos. Serveras vid cirka 8°C till desserter av frukt och bär, eller till grönmögelostar.

