

Desserten tillagades av Torbjörn och Kjell

Italiensk dessert med mascarpone och bär

Ingredienser 4 portioner

2 dl vispgrädde
1 st vanilstång
150 g Mascapone
1st lime
4 Digestivkex
250 g Blåbär och hallon
Citronmeliss

Gör så här

Vispa grädden. Klyv vaniljstången och skrapa ur fröna. Tvätta limefrukten och riv skalet fint.

Blanda grädden och mascarponeosten. Vänd ner vaniljfrön och limeskal i blandningen.

Krossa kexen och fördela smulorna i glas. Klicka i mascarponekrämen, toppa med bär och garnera med lite citronmeliss.

Limoncello spritz

En fräsch drink på den italienska citronlikören Limoncello tillsammans med bubblande prosecco - en riktig hit i sommarvärmen.

4 ingredienser till 4 glas

- 1 citron, skivad
- 4 dl prosecco
- 2 dl limoncello, citronlikör
- 2 dl sodavatten, eller efter smak
-
- Skölj citronen och skär den i tunna fina skivor.
- Fyll glaset med is och häll ca 1 dl prosecco och 0,5 dl limoncello i varje glas. Toppa med sodavatten och en skiva citron.

Mionetto Prosecco Brut

Italien

Produktnummer: Nr 7749

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon och mandarin. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller sällskapsdryck, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur, eller till sallader.



Walcher Limoncello Biologico

Italien

15 % vol.

Produktnummer: Nr 139

Fruktig, mycket söt smak med tydlig karaktär av citron, inslag av örter och citrusskal. Serveras väl kyld, eller används som drinkingrediens.

