

Dessert ansvariga var Lars Ö, Lars J och Stig

Mandekorgar

12 st

100 g smör
2 msk ljus sirap
1,5 dl socker
0,5 dl vetemjöl
2 msk mjölk
100 g mandelspån

Varma hjortron

1 paket frysta hjortron
2 msk socker
1 stjärnanis
2 msk whisky
3/4 dl vatten



Sätt ugnen på 150°

Lägg bakplåtspapper på 3 plåtar

Smält smöret på svag värme i en kastrull tillsammans med sirpa, socker, mjöl, och mjölk. Rör då och då och se till att smeten inte börjar koka. Ta kastrullen från värmen och rör ner mandeln.

Klicka ut smet i 4 klickar per plåt. Smeten flyter ur rejält under gräddningen, men bred ändå ut klickarna lite med hjälp av baksidan på en sked.

Grädda en plåt åt gången mitt i ugnen 10-12 minuter, passa noga. De ska få en jämn gyllenbrun färg. Låt svalna på plåten ca 3 minuter.

Lyft försiktigt upp dem med hjälp av en stekspade och lägg dem på upp och nedvända koppar eller glas. Tryck lite försiktigt och forma med händerna. Låt svalna.

Varma hjortron

Värm allt tillsammans och rör då och då. Sjud några minuter.

Lägg upp hjortronen i mandelkorgarna och toppa med en klick god glass.

Till desserten drack vi ett Madeira vin som var hemtaget av Magnus Krii.

