

Desserten tillagades av Kjell och Stig

Persiko Dessert

Ingredienser till 4 personer (rikligt):

2 dl hackade konserverade persikohalvor.
(Spara lagen i burken)
1 matsked gelatinpulver
4 lättvispade äggulor
2 matskedar citronsaft
1/2 tesked vaniljextrakt
1 nypa salt
4 hårdvispade äggvitor
1 dl socker
1 dl vispgrädde
några bitar konserverad persika till serveringen



Så här gör du

Låt persikorna rinna av. Spara fruktspadet i burken så att du får 2 dl vätska. Räcker inte spadet så tillsätt med vatten till 2 dl. Häll spadet i en kastrull och lös upp gelatinet. Sätt på medelvärme och tillsätt äggulorna under omrörning. Låt koka upp och ta av värmen. Rör i citronsaft, vanilj och en nypa salt. Låt svalna.

Finhacka persikorna. Du kan köra dem ett par korta intervaller i matberedare om du vill vara bekväm. Det gör inget om det blir lite olika storlek på bitarna, men de ska vara små. Rör ner persikobitarna i gelatinblandningen. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vispgrädden vispar du så att blir så fast att den inte rinner alls. Vänd ner äggvitan i gelatinblandningen och därefter vispgrädden.

Lägg försiktigt sufflésmeten i små glas eller serveringsformar.

Ställ kallt ett par timmar.

Placera ett par bitar persika på toppen när du serverar. Du kan lägga på några hallon om du har.

Castiön Moscatò d'Asti, 2022

Italien Piemonte

5,5 % vol.

Blommigt, mycket sött, pärlande, druvtypiskt vin med inslag av fläder, päron, honung, vit persika och lime. Serveras vid 6-8°C till frukt- och bärdesserter.



