

Desserten tillagades av Per, Torbjörn och Stig

Sabayonne med färska bär och glasskula

4 personer

8 äggulor

4dl sött vin, typ Marsala

Alternativt vitt vin och rörsocker

400 gr. Färska bär, typ hallon, blåbär

Vanilglass

Reducera ner vinet till hälften

Vispa äggulorna under tiden i bunke nedsänkt i vattenbad, Vispa tills äggen blivit fluffiga och lite tjocka i konsistensen, tillsätt vinet och vispa kraftigt tills det blivit en tjock fluffig smet.

Bären läggs på antingen eldfasta formar, då bränns smeten av i ugn i mycket hög värme eller fat som tål att man bränner av smeten med brännare. Över bären fördelas Sabayonnesmeten och färdigställs enligt ovan. När smeten fått vacker färg så läggs en kula glass på och serveras direkt.

Chateau Menota 2018

Frankrike , Bordeaux , Graves , Graves Supérieures

Fruktig, söt smak med inslag av torkad ananas, honung, vanilj, sultanrussin och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C till smakrika desserter eller grönmögelost

