

Hjortronglass med bränd maräng och färska hallon.

Avsluta året och middagen med stil! Gör en hjortronglass som du smaksätter med en liten skvätt dessertvin. Det bryter av fint mot allt det söta. Spritsa på fina marängtoppar som du bränner av och toppa sedan allt med bär. Jag tog hallon för det bryter av fint färgmässigt. Men det fungerar precis lika bra med hjortron eller varför inte vinbär eller björnbär?



Dessерter

Bär

Nyår

Ingredienser:

1 tsk vaniljpulver
4 dl mjölk
3 dl grädde
6 äggulor
1 dl strösocker
2 dl hjortronsylt
1 msk Nederburg Noble Late Harvest
2 äggvitor
1 msk vatten
1 dl strösocker
färska bär

Gör så här:

1. Häll vanilj, mjölk och grädde i en kastrull. Låt vätskan koka upp och tag sedan kastrullen från värmen och låt svalna något.
2. Blanda äggulor och socker i en skål. Vispa upp detta och häll sedan över gräddmjölken.

- Häll tillbaka allt i kastrullen och värm vätskan under konstant omrörning till 82°C eller tills den börjat tjockna. Det får inte koka.
- Sila glassmeten genom en finmaskig sil.
- Häll upp i en burk med tätslutande lock. Låt svalna helt i kylan i minst 12 timmar.
- Rör sedan i hjortronsylt och dessertvin, blanda väl.
- Häll glassmeten i en glassmaskin och följ anvisningarna för just din maskin.
- Häll upp glassen i en form och låt stå i frysen fram till servering.
- Ha upp äggvitorna i en ren, rostfri bunke. Vispa till ett fluffigt skum.
- Blanda socker och vatten i en kastrull och låt sockerlagen koka tills den når 122°C. Tillsätt den varma sockerlagen i en tunn stråle i de uppvispade äggvitorna under långsam uppvispning.
- När all sockerlag är tillsatt, öka hastigheten och vispa på högsta hastighet i ca 2 minuter. Sänk sedan hastigheten och fortsätt vispa marängen tills den svalnat helt. Fyll en spritspåse med marängsmeten.
- Skopa upp glass i skålar, spritsa ut maräng i fina toppar. Bränn av marängtopparna med en gasolbrännare.
- Toppa med färska bär. Servera direkt.



Spara i lista

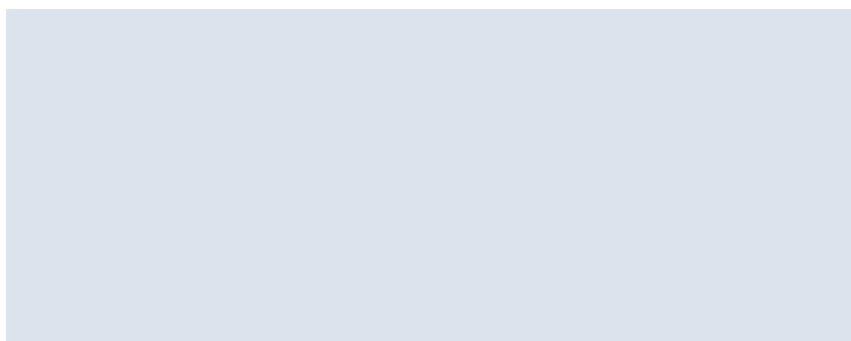
Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Linnéas hjortronglass får en fruktig smak med hjälp av det här ädelsötade dessertvinet med smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Är fantastiskt gott till desserter av frukt och bär eller till lagrade grönmögelostar.

Fler nyårsdesserter:





Sprakande chokladdessert med biscotti.

För att runda av en riktigt härlig nyårsmiddag så krävs det förstås en riktigt härlig dessert! Gärna en som sprakar också. Här har jag valt att servera en chokladdessert med biscotti!

[Läs mer](#)



Vit chokladmousse med lemon curd.

Och som kronan på verket avslutar jag nyårsmiddagen med en vit chokladmousse med lemon curd. Gott nytt år!

[Läs mer](#)



Chokladkräm med päronlikör och karamelliserade popcorn

Karamelliserade popcorn är verkligen pricken över i till denna utsökta chokladkräm med päronlikör.

[Läs mer](#)



Dessertvin - att välja dryck till efterrätten.

Vår dryckesexpert berättar vad du ska tänka på när du väljer dryck till efterrätten och djupdyker sen i äppeldesserter.

[Läs mer](#)

Utskrift