

## Jordgubbsbavaroise med Mandelbotten och Skogsbärskompott



(8 stycken)

### Botten

300 g riven mandelmassa

1 ägg

2 äggvitor

### Bavaroise

3 dl grädde

1,5 dl jordgubbspuré

2 äggulor

1 dl florsocker

3 gelatinblad

### Skogsbärskompott

1 pkt fryst skogsbärsblandning (ca 300 g)

½ dl sockerlag

en skvätt sött vin

### Garnering

Skivade jordgubbar

Citronmeliss

### Tillagning

Blanda botteningredienserna ordentligt. Fyll runda formar utan botten (6-7cm diam.) till knappt en cm höjd. Grädda i 175 gr i ca 20 min. Låt svalna.

Vispa grädden hårt, rör ner jordgubbspuré, äggulor, florsocker och gelatin.

Häll smeten över mandelbottnarna (kvar i formen) och ställ i frysen (helst minst 1½-2 tim).

Koka skogsbärsblandningen med sockerlagen och det söta vinet. Mixa.

Ta ut bavaroisen från frysen en stund före serveringen. Garnera med jordgubbsskiva och citronmelissblad. Servera med skogsbärskompott .