

Dessert: Fransk Apelsinsallad

Personer: 6



Ingredienser:

5 Apelsiner
4 Äggulor
3 msk socker
4 msk cointreau
2 dl vispgrädde
Rivet skal från 2 apelsiner
Hackade pistaschnötter
Limezest

Gör så här:

1. Vispa ihop äggulorna, sockret och cointreaun.
2. Låt krämen sjuda upp under vispning och rör den sedan kall.
3. Blanda ned den hårt vispade grädden och det rivna apelsinskalet.
4. Skala och filéa apelsinerna, skär dem i bitar och varva dem tillsammans med krämen i portions-skålar.
Garnera med en filéad apelsinklyfta, hackade pistaschnötter och lite limezest.

Sätt in i kylrum och servera väl avkyld!

Biscotti

Ca: 40 st

Ingredienser:

125 gr smör

1,5 dl strösocker

3 ägg

8 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 msk vaniljsocker

2 dl pistaschenötter

Rivet skal av 1 apelsin

Gör så här:

1. Rör smör och socker poröst. Blanda ner ett ägg i taget och rör till en jämn smet. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker och tillsätt det rivna apelsinskalet och de krossade pistaschenötterna. Rör ner det torra i smeten och arbeta ihop till en deg.
2. Forma degen till 4 lite smalare längder och lägg på en plåt klädd med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 200° i 20 minuter, tills längderna fått fin färg.
3. Låt skorporna svalna en stund så att de är ljumma men inte kalla. Skär sedan med vass kniv, ca 2 cm breda, gärna sneda skivor. Lägg tillbaka dem med snittytan upp på plåten och sätt in i ugnen igen, längst ned. Stäng av ugnen efter 10 minuter och låt dem stå kvar tills ugnen är kall.

Servera Apelsinsalladen i portionsformar på en liten tallrik med en Biscotti vid sidan. Avnjuts tillsammans med ett litet glas cointreau.