



### *Pistagebrownie med lingonsorbet*

Till desserten serveras ett italienskt dessertvin från Valpolicella, med söt, kryddig, frisk smak av fat, körsbärsarmelad, torkade äpplen och fikon. Eller varför inte överraska med kall Dufvenkrooks Vinglögg, med fyllig smak av kardemumma, kryddnejlika och ingefära? Fint till både sorbet och choklad.

#### **Pistagebrownie:**

170 g smält smör  
3,5 dl socker  
1 dl kakao  
2 msk sirap  
3 ägg  
2,5 dl vetemjöl  
1,5 msk vaniljsocker  
1 krm salt  
1 dl pistagenötter, skalade

**Gör så här – Pistagebrownie:** Dela äggen och vispa äggulor och socker, tillsätt sirap, smält smör. Vispa äggvitan till hårt skum. Blanda alla torra ingredienser med allt utom äggvitan och pistagenötterna, som tillsätts först när de torra ingredienserna blandats ihop. Baka på bakplåts-papper i 180 graders ugn i ca 12-15 minuter.

#### **Chokladkräm:**

1,5 dl mjölk  
1 äggula  
1/2 vaniljstång  
1/2 dl socker  
1 tsk maizena  
80 g mörk choklad  
20 g rumstempererat smör

#### **Gör så här – Chokladkräm:**

Koka upp allt utom choklad och smör sjud försiktigt under omrörning tills den börjar reda sig håll över chokladen och smöret fortsatt röra tills allt är smält, sila och kyl.

#### **Lingonsorbet:**

Lingonpuré:	Sockerlag:
2 dl lingon	1 dl socker
1 dl vatten	1 msk glukos
1 msk socker	1 dl vatten
1/2 blad gelatin	

#### **Gör så här – Lingonsorbet:**

Koka upp lingon, vatten och socker och mixa samt sila till en fin lingonpuré. Koka upp ingredienserna (socker, glukos och vatten) till sockerlagen och låt svalna. Blanda sedan i lingonpurén, tillsätt 1/2 blad gelatin, kyl och kör slutligen i glassmaskin.