

KARAMELLISERAD ANANAS MED CITRUSGLASS

Serveras med Chokladdoppade Mandelflarn.

(Receptet är beräknat för 8 personer)

Ingredienser: Till glassdesserten.

1 medelstor ananas
2 msk smör
3 msk farinsocker eller råsocker
skal av en limefrukt
skal av ½ apelsin
skal av ½ citron
1 ½ l vaniljglass

Gör så här:

Tag fram glassen och låt den mjukna i ca 15 min.

Skär skalet av ananasen och dela den i 6 klyftor . Skär bort stammen och dela klyftorna i grova bitar.

Smält smöret i en stekpanna och lägg i ananasbitarna. Strö över sockret och stek tills sockret har smält och blivit som kolasås.

Skölj limen, apelsinen och citronen noga och riv skalet utan att få med det vita.

Blanda in citrusskalet med glassen.

Servera glassen med den ljumna ananasen.



Som extra tillbehör serveras:
MANDELFLARN.

OBS receptet ger ca 30 flarn.

Detta behövs:

2 dl skållad och mald sötmandel

1 ¼ dl strösocker

100 gr smör

1 msk vetemjöl

2 msk mjölk.

½ paket mörk blockchoklad

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull och blanda ner samtliga ingredienser.

Låt sjuda under omrörning några minuter.

Placera ut små klickar, glest på bakplåtspapper, och grädda av i ca 4 min i ugn ca 220 grader till dess att de får en ljusbrun färg.

Tag ut och låt kakorna kallna.

Smält mörk blockchoklad och doppa kakorna för extra smak och dekoration.

Kyl i kylskåp före servering



SERVERA OCH NJUT.