

## Efterrätt



### **Havtornssoppa med snöägg och biscotti.**

Det här behöver du;

#### **Biscotti 20 pers.**

- 4 dl vetemjöl
- 1,75 dl strösocker
- 2 ägg
- 0,5 tsk bakpulver
- 50 mörk choklad
- 50 gram mandel (med skal)
- 75 gram mandelmassa
- 5-7 gram flingsalt
- 50 gram smält smör

Så här gör du:

Rosta mandeln i en torr panna tills den får lite färg, låt svalna.

Smula mandelmassa på en plåt med bakplåtspapper, in i ugnen på på grill 225 grader. Låt den få gyllenbrun färg, tar ca 5 minuter. Låt svalna.

Hacka mandel & choklad grovt. Smält smöret i kastrull.

Blanda mjöl, salt, bakpulver & strösocker. Tillsätt mandel, choklad & mandelmassan. Rör i ägg samt smält smör och jobba ihop till en deg.

Forma till två rullar & lägg på en plåt. In i ugnen på 200 grader i 25 minuter. Ta ut dem & skär i önskad storlek. Vrid ner ugnen på 100 grader & låt skorpona stå & torka i ca 30 minuter.

### **Havtornssoppa 4 pers.**

- 4 dl havtorn
- 1,5 dl sött vitt vin
- 3 dl vatten
- Ca 1 dl socker (sötma efter behag)
- 1 vaniljstång, delad på längden
- Pistagenötter till garnering

Lägg havtorn i en rymlig kastrull, tillsätt vin, socker, vatten och vaniljstång. Låt koka samma sakta i 10 min. Lyft upp vaniljstången och mixa soppan slät samt sila av. Smaka av och tillsätt mer sötma, vin, vatten eller socker, efter behag. Koka upp snabbt. Kyl till sval temperatur. Hacka pistagenötter till garnering.

### **Snöägg 4 pers.**

- 3 äggvitor
- 1 dl socker
- 1 tsk citronsaft

Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt citronsaft. Blanda ned sockret lite i taget under fortsatt vispning. När du kan vända bunken upp och ned och smeten blir kvar, då är marängen klar.

Ta knappt 1 dl av smeten och lägg i liten kopp (espresso). Mikra på full effekt ca 10 sekunder.

Häll upp soppan, lägg marängen i soppskålen och dekorera med hack av pistagenötter, samt servera med en biscotti på tallriken.

Resterande biscotti serveras till kaffet efter maten.