



Gastronomiska sällskapet
Marmiterna i Helsingborg

Måndagen den 4 april 2011

Mascarponegratinerade hallon



4 port

300 gr hallon
2 dl mandelbiskvier
1 ägg
100 gr mascarponeost
½ dl florsocker

- 1 Sätt ugnen på 250 grader
- 2 Fördela bären och mandelbiskvierna i ugnssäkra portionsformar
- 3 Dela ägget och vispa äggvitan till ett riktigt fast skum.
- 4 Blanda mascarponen med äggulan och fluorsocker Vänd ner äggvitan
- 5 Bred ostsmeten över bär och biskivier
- 6 Gratiner i ugnen cirka 5 min till smeten fått fin färg. Servera genast.